

LES ENTRÉES

L'effeuillage de saumon fumé extra doux (Ecosse)	18 €
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail 6 ou 12 pieces	9 € ou 18 €
Le Marbré de Foie Gras de Canard Landais, Confit d'oignons	19 €
Les Croquettes aux Crevettes Grises Maison	18 €
Les Dim Sum Vapeur aux Langoustines	16 €
Poulpe grillé, houmous , artichauts confits	19 €
L'os à moelle , rôti au four ,persillade	14 €
Noix de St jacques snackées purée de châtaigne , mousse de corail	19 €

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

LE DOS DE CABILLAUD stoemp épinard,mousseline de crevettes	28 €
LA SOLE • Meunière, P. allumettes	Prix du jour
LE THON ROUGE • Mi Cuit• Sauce Vierge , croquant de primeurs	28 €

LES VIANDES ET VOLAILLES

LE BŒUF • Filet Pur Ecosse mat 21J 250 gr Grillé et Sauce au choix	36 €
LE BŒUF • Tartare de charolais au couteau , Pommes Alumettes	20 €
LE BŒUF• Entrecote Black Angus 300 gr Grillé et sauce au choix	30 €
LE COCHON • Saucisson de Lyon aux Pistaches, beurre blanc	24 €
LE VEAU • Rognon de veau dijonnaise	22 €
LE COQUELET • Rôti, Sauce à l'Estragon	24 €

Nos Sauces : Béarnaise, Roquefort, Archiduc, Poivre Vert Crème

LES SALADES

HAROLD Poulade tiède,vinaigrette sésame ,tapenade noix,mescluns	16 €
---	------

LES VEGETARIENS

Les Ravioles Ricotta et Basilic	16 €
---------------------------------	------

Tous les allergènes peuvent être présents, n'hésitez pas à nous prévenir avant la prise de la commande.
Alle allergenen kunnen aanwezig zijn, aarzel niet om ons op de hoogte te brengen alvorens te bestellen
All the allergens can be present, do not hesitate to prevent us before the taking of the order.

Menu à 38 €

La Coupe de Champagne

Croquette de pata Negra

Jus truffé ,chips de céleris

Dos de canard sauvage petit jus corsé et légumes

Moelleux au chocolat

LES GOURMANDISES

Crème Brulée à la Vanille Bourbon	9 €
Sabayon Minute œuf bio	12 €
Dame Blanche au Chokotoff	9 €
Petits Bouchon au vieux rhum agricole	10 €
Pavlova aux Fruits Rouges	9 €
Trio de sorbet du jour	9 €
Tarte fine aux Pommes (boule de glace vanille à l'ancienne)	12 €

Suggestions

Ravioles de Homard , jus de crustacés 18 €

La croquette de Pata Negra , jus truffe 16 €

Jambonneau rôti au miel , moutarde de Meaux, rösti et garniture d'automne 24 €

Pluma Iberico , lentilles du Puy au chorizo 28 €

Dos de canard sauvage petit jus corsé et légumes d'automne 30 €

LES SOFTS DRINKS ET EAUX

Coca-Cola, Light, Zero, Ice Tea, Tonic 25 cl	3,5 €
Limonade Bio Bionna Mister Lemon, Miss Blood orange	3,8 €
Jus orange, pomme,, tomate 25 cl	3,5 €
Galvanina century , plat, pétillant35 cl	3,5 €
Galvanina Century,plat,pétillant 75 cl	8 €

LES BIERES EN BOUTEILLE 33 CL

Carlsberg	3,8 €
Blanche de Hoegaarden ,kriek Lambic, Leffe	4,5 €
Orval	6,5 €
Duvel , Chimay Bleue	6 €

LES APERITIFS

La coupe de Champagne maison	11 €
Kir Royal	11 €
Verre de vin blanc, rouge, rosé	6 €
Kir vin blanc	7 €
Martini blanc, rouge	7 €
Pineau des Charentes	7 €
Sherry dry	7 €
Porto	7 €
Picon (vin blanc /bière)	8 €
Ricard	7 €
Campari (soda /orange)	8 €
Spritz Apérol (champagne)	12 €

LES ALCOOLS

J&B	10 €
Johnnie Walker Red Label	10 €
Jack Daniel's	10 €
Hendrick's , Bulldog	12 €
Bombay Sapphire	10 €
Monkey 47	14 €
Vodka Absolut	10 €
Grey Goose	12 €
Bacardi	10 €

Tous nos Gins sont servis avec Tonic premium

DIGESTIFS

Cognac Otard VSOP	10 €
Cognac Otard XO	15 €
Calvados château Dubreuil VSOP	10 €
Calvados château Dubreuil 12 ans	14 €
Bas Armagnac VSOP	14 €
Mirabelle, Framboise, Poire Williams	10 €
Grappa Nonino	12 €

WHISKY ET SINGLE MALT

Glenfarclas 15 years old	12 €
Highland Park 15 years old	15 €
Bunnahabhain 12 years old	12 €
Lagavulin 16 years old	14 €

HAROLD.