

LES SUCRERIES

DIMANCHE À LA VANILLE, COULIS AU CHOIX	7€
FRAISES, SORBET FRAISE MAISON & CRÈME CRUE	8€
NOUGAT GLACÉ, COULIS DE FRUITS	9€
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	10€
PAVLOVA	10€
FRAISE MELBA	11€
MELON AU MIEL, ROMARIN, GLACE VANILLE	11€
DAME BLANCHE, GLACE VANILLE, AMARETTO, COULIS DE CHOCOLAT	13€



LA CARTE DU BAR (À PICORER, UNIQUEMENT AU BAR)

GOUDA, MIMOLETTE, COMTE, CIBOULETTE, CUMIN	5€
TRAVERS DE COCHON, CHOU AU PAPRIKA	9€
PLANCHE DE MIGNON DE PORC AUX ÉPICES, CRÈME RAIFORT	9€
PLANCHE DE POISSONS FUMÉS, SAUCE ÉCHALOTE	12€

LES ENTRÉES FROIDES & CHAUDES (À PARTAGER)

POMMES FRITES MAISON & MAYONNAISE AU PICON	6€
ŒUFS MIMOSA, AIL DES OURS	7€
TERRINE DE CAMPAGNE, CORNICHONS	8€
HOUMOUS DE FÈVES & PETITS POIS	8€
TRAVERS DE COCHON	9€
GRAVLAX DE TRUITE DE L'ARTOIS, OIGNONS FRITS	11€
BONITE EN TATAKI, SAUCE SATAY	12€
CROQUETTES DE CREVETTES ROSES, SAUCE GRIBICHE	12€
BURRATA, COULIS D'HERBES	12€
MELON & JAMBON AU PORTO	14€

LES GRILLÉS AU FEU DE BOIS

ROMAINE GRILLÉE, COMME UNE CESAR	22€
CÔTE DE COCHON, CAMEL À LA BIÈRE	23€
FISH & CHIPS	23€
BO BUN DE VOLAILLE CROUSTILLANTE	23€
THON ROUGE EN PAVE, SAUCE SAUPIQUET	25€
CÔTE DE VEAU, SAUCE VIN JAUNE & MORILLES	25€
ENTRECÔTE (250g), SAUCE POIVRE	26€
RIS DE VEAU RÔTI, SAUCE MORILLES	30€
HOMARD EN COCOTTE	31€

LES GARNITURES (AU CHOIX)

SALADE VERTE	3€
FRITES MAISON	4€
POMMES GRENAILLE RÔTIES À L'AIL	4€
ÉCRASÉ FROID DE COURGETTES, CACAHOUÈTE, MENTHE & CITRON	5€
SALADE DE TOMATES, OIGNONS & PERSIL	6€
SALADE GRECQUE	6€
MÉCHOUILLA DE POIVRONS AU MIEL DU JARDIN	6€
PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA FOURCHETTE, HUILE DE TRUFFE	7€

LE MENU 45€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

ENTRÉE

TARAMA DE HOMARD

ou

ASPERGES BLANCHES À LA FLAMANDE

PLAT

CANARD FARCI

ou

TATAKI DE THON ROUGE

DESSERT

MELON, ROMARIN, GLACE VANILLE

ou

PAVLOVA AUX FRAISES

LE MENU ENFANT 16€

PLAT / DESSERT / BOISSONS

PLAT

TENDERS DE POULET FRITS

ou

FISH & CHIPS

DESSERT

DIMANCHE À LA VANILLE

ou

FRAISE MELBA