

## MENU DU JOUR

20€

**AU DÉJEUNER**

**ET SANS MODIFICATIONS**

COMPOSÉ D'UN PLAT PRINCIPAL  
ET D'UN DESSERT

### GRIGNOTAGES OU ENTRÉES

POMMES FRITE MAISON & MAYONNAISE AU PICON	5€
VELOUTÉ D'ASPERGE, PESTO D'AIL DES OURS	6€
CEVICHE DE CABILLAUD SKREI	8€
HURE DE COCHON, VINAIGRETTE	8€
GRAVLAX DE SAUMON	9€
LE PÂTÉ CROÛTE DE VEAU & CRÈME DE RAIFORT	9€
EN BOCAL, ASPERGES & POIREAU GRILLÉ, LIQUEUR ST-GERMAIN	14€

### LES ŒUFS

<b>ŒUF FLORENTINE</b>	10€
œufs pochés x2, tombée d'épinards, oignon confit, crème double	
<b>ŒUF BÉNÉDICTINE</b>	13€
œufs pochés x2, jambon blanc, petite salade coleslaw, pommes vapeur de Wambrechies, pain aux céréales	
<b>ŒUF HOMARDINE</b>	16€
œufs pochés x2, bisque de crustacées et langoustines, légumes poêlés au romarin et aux zestes d'agrumes	

### LES SUGGESTIONS

LES PLATS DU MOMENT	17€
TARTE FINE TRUFFÉE AUX CHAMPIGNONS, SABAYON DE VIN JAUNE	20€

### LES GRILLÉS

CÔTE DE COCHON, CARAMEL DE BIÈRE À L'AIL	23€
DOS DE CABILLAUD SKREI	24€
FAUX-FILET, SAUCE POIVRE	25€
CÔTE DE VEAU AUX MORILLES & VIN JAUNE	27€
	- pour 1 personne
	- pour 2 personnes
TURBOT SAUVAGE EN DARNE	28€
TURBOTIN GRILLÉ	60€
	- pour 2 personnes
CÔTE DE BŒUF	65€
	- pour 2 personnes

### LES SUCRÉS

PAVLOVA POIRE & POIVRE TIMUT	8€
PARIS-BREST	8€
PROFITEROLE, GLACE VANILLE & COULIS DE CHOCOLAT	8€
MOUSSE AU CHOCOLAT, TUILE AUX AMANDES	8€
BABA AU RHUM	9€