



Notre Carte



Nos Entrées

Coquillages au Beurre d'Escargot (12)	10.00 €
Carpaccio de Bœuf au Basilic et Parmesan	10.00 €
Terrine de Foie de Volaille au Beaujolais	14.00 €
Assiette de Saumon Fumé et ses Toasts	14.00 €
Gratin de Moules à la Normande	10.00 €
Poêlon de douze Escargots au Fromage de Normandie	15.00 €
Tartare de Saumon et Crevettes au Citron Vert	14.00 €
Carpaccio de Saint-Jacques et Saumon Mariné	17.00 €
Foie Gras Maison et sa Confiture de Figues	18.00 €
Tête de Veau Maison et sa Sauce Tartare	13.00 €
Nage d'Ecrevisses Minute au Piment d'Espelette	16.00 €

Nos Viandes

Pièce du Boucher Sauce Moutarde à l'Ancienne	12.00 €
Pavé de Bœuf Sauce Moutarde à l'Ancienne	18.00 €
Carpaccio de bœuf (2 assiettes)	18.00 €
Tête de veau Maison et sa Sauce Tartare	17.00 €
Joue de Bœuf aux petits Légumes façon Bourguignonne	15.00 €
Cuisse de Canard au Miel	13.00 €
Magret de Canard aux Groseilles	18.00 €
Côte de Bœuf pour deux personnes	50.00 €

Toutes nos viandes sont originaires de France, Hollande ou Allemagne;

Nous vous suggérons de nous consulter pour l'organisation de vos repas de famille, associatif, d'entreprise, séminaire ou cocktail. Devis sur demande.





Saveurs Océanes

Suggestion du retour de Marché	14.00 €
Marmite de la Mer Façon Havraise	15.00 €
Parmentier de Poissons Maison	14.00 €
Brochettes de Lotte et St-Jacques Vapeur Sauce Citron Vert	25.00 €
Roulade de Bar au Lard Fumé	25.00 €
Poêlée de Coquilles Saint-Jacques	20.00 €
Gambas décortiquées Flambées au Cognac	22.00 €
Filet de Turbot poêlé au Beurre Blanc (selon arrivage)	au poids
Sole Meunière au poids (selon arrivage)	au poids
Plateau de Fruits de Mer pour 2 personnes (sur commande)	90.00 €

Fromages

Salade verte et ses trois fromages	6.00 €
Camembert chaud au caramel sur son mesclun	6.00 €
Salade de Chèvre Chaud	6.00 €

Nos Desserts

Mousse au Chocolat Maison	6.50 €
Crème Brûlée à la Bénédictine	7.00 €
Soufflé Glacé au Grand-Marnier	8.50 €
Coupe Glacée Liégeoise	7.00 €
Amandine à la Poire	7.00 €
Ronde de 3 Sorbets	7.00 €
Coupe de Poire au Vin de Cassis et sa Boule de Glace Cassis	7.00 €
Pain (Brioché) Perdu et son coulis de Fruits Rouges	9.00 €
Gourmandises du Chef	9.00 €
Café ou thé Gourmand	10.00 €

