



À la Carte



Entrées

Assiette d'Amandes Farcies	9.00 €
Carpaccio de Bœuf au Basilic et Parmesan	9.00 €
Terrine de Lapin Maison au Romarin et son Chutney d'Oignon	12.00 €
Assiette de Saumon Fumé et ses Toasts	13.00 €
Croustillant de Chèvre Chaud aux Lardons	9.00 €
Roulé de Saumon Fumé à la Crème d'Aneth	14.00 €
Poêlon de 12 escargots au Bleu	13.00 €
Assiette de crevettes roses, Mayonnaise	10.00 €
Foie Gras Maison et son Pain d'Epices	17.00 €
Tête de Veau Maison Sauce Tartare	12.00 €
Brochette de Coquilles Saint Jacques au Beurre d'Ail	16.00 €
Cassolette de Pétoncles sauce Vanillée	13.00 €

Viandes

Onglet aux échalotes	16.00 €
Carpaccio de Bœuf (2 assiettes)	18.00 €
Tête de Veau Maison Sauce Tartare	17.00 €
Brochette de Volaille au Curry	13.00 €
Steak d'Agneau à la Crème de Thym	14.00 €
Magret de Canard au Miel et Vinaigre Balsamique	17.00 €
Filets de Caille aux Raisins Frais	19.00 €
Côte de Bœuf pour 2 personnes	40.00 €

Sauces au choix : à l'échalote, poivre vert ou béarnaise

Toutes nos viandes sont originaires de France, Hollande ou Allemagne et Nouvelle Zélande pour l'Agneau.





Saveurs Océanes

Cassolette de la Mer du retour de la Pêche	14.00 €
Filet de Poisson du Marché	14.00 €
Brochette de Lotte et Saint Jacques	26.00 €
Osso Buco de Lotte au Beurre Anisé	22.00 €
Sole Meunière (selon arrivage)	au poids
Poêlée de Gambas flambées au Cognac	23.00 €

Fromages

Salade verte et ses 3 fromages	5.50 €
Camembert chaud au caramel sur son mesclun	5.50 €
Salade de chèvre chaud	5.50 €

Desserts

Crème Brûlée à la Pistache	7.00 €
Mousse au Chocolat Maison	6.00 €
Millefeuille aux Fruits de Saison	7.00 €
Nougat Glacé	8.00 €
Café ou Chocolat Liégeois	7.00 €
Dame Blanche	7.00 €
Ronde de 3 Sorbets	7.00 €
Duo de Verrines	7.00 €
Tarte Tatin Tiède et sa glace Vanille	9.00 €
Assiette Gourmande	10.00 €

