

ENTRÉES

Poêlée Gourmande de Champignons des Bois à la Pâte d'Ail Noir	23,00
Cassolette de Moules de Zélande à la Crème de Chorizo et Fèves de Soja	19,00
Scampis au Piment d'Espelette Doux, Crème de Tomates au Caviar de Poivrons	24,00
Cuisses de Grenouilles Sautées au Beurre d'Ail	27,00
Œuf Façon Meurette de la Côte d'Or	22,00
Croquettes aux Crevettes Grises (2 pièces)	28,00
Croquettes au Fromage (2 pièces)	22,00
Duo de Croquettes	25,00

PLATS

St-Jacques Grillées sur Crémeux de Risotto au Curcuma, et Légumes de Saison, Tuile de Parmesan	34,00
Dos de Saumon « Label Rouge » Rôti, Crème de Bacon aux Dés de Poires Confits	36,00
Rognon de Veau Crémé aux Morilles et Petits Oignons Glacés	33,00
Vol-au-Vent de Volaille, Frites	29,00
Vol-au-Vent de Volaille, Croustillant de Ris de Veau, Mousseline au Jus de Truffles, Frites	39,00
Côte à l'Os Mirandesa (Portugal) au Feu de Bois, Sauce au Choix, Frites (2 cts)	95,00
Côte à l'Os Reposée Rubia Gallega (Espagne) au Feu de Bois, Sauce au Choix, Frites (2 cts)	135,00
Ribeye de Bœuf Irlandais au Feu de Bois, Sauce au Choix, Frites (1 ct)	39,00
Magret de Canard Rôti au Feu de Bois, Sauce à l'Orange aux 3 Poivres, Sucrine Grillée	35,00

Suppléments :

Frites Maison Cuites à la Graisse de Bœuf	6,00
Pommes Grenaille Rissolées aux Jeunes Oignons	6,00
Gratin Dauphinois	7,00
Salade Mixte	6,00
Légumes du Jour	8,00

SAUCES

Sauce Béarnaise	4,50
Sauce Choron	4,50
Sauce Poivre Vert	4,50
Sauce Roquefort	4,50
Sauce aux Echalotes et Vin Rouge	4,50

- Tout changement dans la composition de nos plats entraînera un supplément de prix

DESSERTS

Pain Perdu Brioché, Fraîcheur de Vanille, Caramel Confiture de Lait	14,00
Crêpes Suzette	17,00
Dame Blanche, Chantilly Maison, Chocolat Chaud	14,00
Tiramisu au Pralin et Crumble de Spéculoos	13,00
Orange à la Turque, Quenelle Glacée à la Fleur de Lait	14,00
Sorbet Colonel	13,00