

# SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF

## NOS ENTRÉES

Allergènes

<b>Saumon fumé écossais Label Rouge</b> <i>Persil, échalote, citron, crème épaisse et toasts</i>	1.4.7	23,50 €
<b>Cuisses de grenouille à l'ail &amp; Persil italien</b>	1.4.12	8 pièces 23,50 € 12 pièces 32,00 €
<b>Carpaccio de thon</b> <i>Huile au sésame, pomme, orange, coriandre et oignons rouges, pickles</i>	4.11	14,50 €
<b>Salade de chèvres affinés chauds</b> <i>Fruits rouges, pain noisette, sucrine figue fraîche, olives, tomates cerises, magret fumé, vinaigrette balsamique et moutarde de moût de raisin</i>	1.7.8.10.12	18,00 €

## NOS PLATS

Allergènes

<b>Saumon fumé écossais Label Rouge</b> <i>Persil, échalote, citron, crème épaisse et toasts, salade et frites maison</i>	1.4.7	36,00 €
<b>Carpaccio de thon</b> <i>Huile au sésame, pomme, orange, coriandre et oignons rouges, pickles salade et frites maison</i>	4.11	29,00 €
<b>Salade de chèvres affinés chauds</b> <i>Fruits rouges, pain noisette, sucrine figue fraîche, olives, tomates cerises, magret fumé, vinaigrette balsamique et moutarde de moût de raisin</i>	1.7.8.10.12	31,50 €
<b>Dos de cabillaud à l'ostendaise et sa poêlée d'asperges vertes</b> <i>Purée</i>	3.4.7.9.12	38,50 €
<b>Joue de bœuf fondant à la bourguignonne</b> <i>Frites</i>	1.7.9.12	28,50 €
<b>Tête de veau Grand-Mère</b> <i>Sauce gribiche, pommes de terre nature et légumes</i>	1.3.10.12	25,50 €
<b>Tataki Méli-Mélo, thon et saumon au sésame</b> <i>Poêlée de légumes croquants, garnitures adéquates</i>	4.6.11	37,50 €
<b>Tagliata de filet de bœuf grillé</b> <i>Poêlée de légumes du soleil, sauce béarnaise et jus bordelais, roquette au parmesan, frites maison</i>	1.7.10	36,50 €

**D**OUCEURS  
DU  
**M**OMENT

**NOS D**ESSERTS

*Allergènes*

**Mousse au chocolat Maison**

1.3

11,50 €

**Tiramisu praliné noisette**

*Brésilienne, framboise, croustillant au chocolat*

1.3.7.8

12,50 €

**Coulant au chocolat**

*Glace vanille bourbon, chantilly*

1.3.7

14,50 €

