

Les viandes

Toutes nos viandes sont servies avec des frites « Maison » ou gratin dauphinois

Filet de bœuf grillé ... 27.50€

sauce Béarnaise ou Poivre ou Roquefort ou Champignons ou Maître d'Hôtel

Côte à l'os grillée ... 26.50€

sauce Béarnaise ou Poivre ou Roquefort ou Champignons ou Maître d'Hôtel



Magret de canard aux fruits frais mixtes ... 19.50€

Escalope de veau Milanaise accompagnée de tagliatelle et tomates fraîches ... 16.50€

Escalope de poulet avec sauce champignons ... 13.50€

Duo de Jambon à volonté ... 17.50€

Les Spécialités de la Maison

Trilogie de tartare façon terre et mer, selon arrivage ... 25.50€

Filet de bœuf Américain ... 22.50€

Filet de boeuf façon Rossini avec sauce Périgueux ... 28.50€



Tagliatelle << EWA >> St. Jacques et Scampi avec sauce au safran ... 23.00€

Suprême de volaille mariné et cuit au Riesling accompagné de gnocchi ... 17.00€

Cordon Bleu de veau avec crème champignons ... 17.50€

Bouchée à la Reine ... 16.50€

Les pâtes maison et risotto

Risotto aux scampi cuit dans son jus de homard canadien ... 16.50€

Risotto au homard et truffe noire d'Italie ... 18.50€



Risotto aux champignons frais de saison et truffe noire d'Italie ... 16.50€

Tagliatelle fraîches à l'émincé de filet de bœuf et légumes frais de saison ... 17.50€

Tagliatelle fraîches aux deux Saumon, frais et fumé ... 16.50€

Tagliatelle fraîches aux légumes frais de saison ... 10.50€

Les poissons

Duo de filet de dorade royal et scampi façon « Chico » ... 27.50€

Filet de dorade royale sauce citronnelle servie avec pomme de terre vapeur ... 22.50€



Noix de St. Jacques sur un lit de purée sauce safran et légumes ... 23.00€

Pavé de saumon à la mousse de crevettes avec sauce coco et safran ... 17.50€

Dos de Cabillaud avec sauce fruits de mer ... 25.50€

Scampi décortiqués tout simplement rôtis à la crème d'ail ... 21.50€

Nos entrées froides & chaudes

Cuisse de grenouilles en beurre de persillade à l'ail ... 14.50€ (plat : 18.00€)

Carpaccio de bœuf alla rucola, parmigiano & son pesto ... 14.50€ (plat : 17.50€)

Cassolette d'escargots du clos de l'Aulne au beurre d'ail ... 13.50€



Avocats farcis au crabe, sauce salsa, mangue et balsamique ... 13.50€

Salade d'Asperges au Saumon fumé ... 13.50€

Crème d'Asperges et Crevettes ... 11.50€

Raviole au St. Jacques ... 14.50€

Nos Salades

Salade de scampi ... 14.50€

Salade Caprese à la Mozzarella di Bufala ... 13.50€



Salade de Crottin de Chavignol (chèvre) au miel ... 14.50€

Salade paysanne ... 13.50€

lardons, oignons, pomme de terre, tomate, œuf poché, croûtons poilés à l'huile d'olive

Salade de Cesare ... 14.50€

Poulet grillé, lardons, oignons, parmesan, tomate, croûtons poilés à l'huile d'olive

Fromage

Assortiments de fromages << Nova Osada >> ... 9.50€

Les desserts

Moelleux au chocolat avec sa boule de glace vanille bourbon ... 8.50€

Tarte Tintin cuite à la minute avec sa boule de glace vanille bourbon ... 8.50€

Carpaccio d'ananas flambé au Malibu et sa boule de glace de coco ... 8.50€

Coupe << Nova Osada >> ... 9.00€
glace vanille, yaourt et fruits rouges



Café glacé << NOVA OSADA >>, alcoolisé au Bailey's ... 10.00€

Salade de fruits frais avec sa boule de glace vanille bourbon ... 7.50€

Crème brûlée traditionnel à la vanille fraîche ... 8.00€

Mousse au chocolat << Maison >> ... 6.50€

Café glacé traditionnel ... 6.50€

Sabayon au champagne ... 8.00€

Assiette de sorbet ... 8.00€