

ENTREES A PARTAGER

Scampis frits, sauce tartare - 15,00

La boîte de sardines « millésimées », toasts et citron - 12,50

Assiette de saumon fumé doux d'Écosse - 15,5

Assiette de jambon "Serrano" - 13,00

ENTREES

Toast aux champignons de Paris, ail, crème	11,00
Soupe de poisson "Maison", rouille, croûtons et fromage	12,00
Bouillon Thaï, petits légumes, raviolis à la citronnelle	14,00
Fondus aux trois fromages	13,00
Duo de fondu aux trois fromages et croquette aux crevettes grises	13,50
Croquettes de crevettes grises, persil frit et citron	14,00
La boîte de sardines « millésimées », toasts et citron	12,50
Scampis à l'ail	14,50
Scampis frits, sauce tartare	15,00
Shashimi de saumon à l'huile de sésame, soja	14,50
Assiette de saumon fumé doux d'Écosse, sauce Gravlax	16,00
Assiette de jambon "Serrano"	13,00
Os à moëlle et son toast grillé	13,00
Foie gras "Maison", confit d'oignon, toast brioché	18,50
Escargots de Bourgogne, beurre à l'ail et fines herbes, 6 pièces / 9 pièces	13,00 19,00

SALADES

	Entrée	Plat
Croustillant de chèvre au sirop de poire, pomme caramélisée	13,00	17,50
Salade « du Chef » (lardons, chicon, pomme, croûtons, noix et gorgonzola)	13,00	17,50
Salade de chicons au saumon fumé	15,00	21,00
Salade César	13,50	18,00

PATES

Spaghetti Bolognaise ou Carbonara	12,50
Penne aux aubergines et courgettes, coulis de tomate et mozzarella	14,00
Penne aux champignons des bois et copeaux de truffe	18,50
Spaghetti, scampis à l'indienne, curry jaune et lait de coco	17,50

Vous avez une allergie ? Faites-le nous savoir !

Le chef a besoin d'être notifié à l'avance. Ainsi nous pouvons vous préparer nos plats de manière optimale.

Gardez à l'esprit que les plats sont créés dans une cuisine où des traces d'allergènes peuvent être présentes.

Notez également que la composition de nos plats peut varier.

Merci pour votre compréhension.

Retrouvez plus d'informations concernant les allergènes en 4^{ème} de couverture.

POISSONS

Filet de Bar Victoria aux crevettes grises	18,50
Trio de solettes meunières	19,50
Filet de Cabillaud royal à la florentine	21,00
Filet de Cabillaud royal à la vapeur, sauce vierge et légumes croquants crus	21,50
Tomates aux crevettes grises 2 pcs ~ frites	23,00

PLATS MJOTES

Boulettes sauce tomate, frites ou pâtes	15,00
Vol au vent traditionnel, frites	15,00
Carbonnade à la flamande (à la gueuze)	16,00
Cassoulet de Toulouse	23,00
Choucroute garnie "Maison"	24,00

VIANDES

Pain de viande, stoemp et légumes	15,50
Rognons de veau à la Dijonnaise	16,50
Filet américain haché minute, préparé ou tartare	16,00
Tartare de bœuf à l'italienne, parmesan, pignons et tomates séchées	17,50
Pavé de bœuf	19,50
Entrecôte 350 gr	26,00
Filet pur de bœuf 250 gr	29,50
Cheese Burger « Maison » (viande de bœuf)	18,50
Escalope de veau à la milanaise	21,00
Jambonneau à la dijonnaise	22,00

Sauces au choix :

Béarnaise - Choron - Poivre noir concassé - Roquefort - Dijonnaise - Archiduc	3,00
---	------

Tous nos plats sont accompagnés à votre choix de :

Pomme au four - Frites - Pâtes - Purée - Stoemp - Croquettes

En supplément :

Mayonnaise "Maison"	0,50
Purée de piments "Maison"	1,00
Salade verte	4,00
Salade mixte - salade de tomates - salade de chicons mayonnaise	4,50
Légumes de saison - Légumes croquants crus	4,50

Le midi - Plat du jour - 10,50€