MENU

DANS L'ASSIETTE

Tapas À PARTAGER ou pas!

17€
Planche mixte

8€
Seiches à la persillade

8€
Gyozas poulet légumes x5

8€
Croquetas de jambon x5

5€
Frites en persillade & aïoli

LES ENTRÉES . 9€

SAUMON FUMÉ
Par nos soins

TARTE TATIN
Oignons, chèvre, salade

VELOUTÉ DE MAÏS AU CHORIZO
Œuf parfait

CROUSTILLANT DE REBLOCHON
Pommes de terre & lard

NAGE DE CREVETTES
Lait de coco & ananas

PINSA
Compotée de tomates, jambon de pays, feta, roquette & pesto

SALADE DE BUTTERNUT
Mâche, fromage bleu & noix, vinaigrette au miel

LES SALADES . 18€

SALADE CÉSAR
Crudités, poulet croustillant & parmesan

SALADE DE LA MER
Crudités, beignets de calamars, accras de morue, rillettes de poissons

POKÉ BOWL
Riz, crudités, mangue, fèves

LES WOKS

BŒUF OU CREVETTES 19€
Nouilles, légumes croquants, sauce soja

VÉGÉTARIEN 17€
Riz & légumes sautés à l'huile d'olive

LES TARTARES . 20€

Servis avec frites maison & salade

L'ITALIEN
Tomates séchées, Parmesan et pesto

L'ORIGINAL
Echalotes, câpres, persil, Cornichons, jaune d'œuf

LES PLATS

ÉPAULE D'AGNEAU 7H 22€
Jus réduit, pommes de terre grenailles & légumes sautés

ARAIGNÉE DE PORC 20€
Mousseline de panais, carottes glacées aux amandes, Sauce aux shiitakes

FOIE DE VEAU À LA PERSILLADE 20€
Purée de pommes de terre, légumes sautés

SUPRÊME DE POULET 20€
Potimarron rôti au miel, polenta et sauce aux cèpes

CONFIT DE CANARD 21€
Pommes de terre grenailles, aïoli

ENTRECÔTE - 300G 25€
Frites maison, salade & sauce au poivre vert

FILET DE BAR 22€
Endives braisées, riz parfumé et crème d'ail

FRICASSÉE DE CALAMARS 19€
Chorizo, riz & wok de légumes

MENU

DANS L'ASSIETTE

GOURMANDISES 9€

TARTE CITRON REVISITÉE

CRÊPE FAÇON PROFITEROLE

TIRAMISU

COULANT CHOCOLAT
Glace vanille

BRIOCHE PERDUE
Coulis caramel & glace vanille

CHOUX CRAQUELIN
Chantilly pistache et coulis de fruits rouges

DOUCEUR GRIOTTE
Façon cheesecake

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON

TRILOGIE DE FROMAGES AOP

LE GOURMAND
Thé, infusion ou café & son assortiment de sucreries

COUPES GLACÉES

ASSORTIMENT 3 boules selon les parfums du moment	8.
LA DAME BLANCHE	8.
LE CAFÉ LIÉGEOIS	8.
LE CHOCOLAT LIÉGEOIS	8.
LE COLONEL	8.

10€ **L'IRISH COFFEE**
Le traditionnel

MENU DU JOUR

19.90€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

17.90€
ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT

13.90€
PLAT DU JOUR

- Au déjeuner uniquement -

Menu PETIT CHEF* 11€

Steak haché pur bœuf
ou
Nuggets
Frites maison ou légumes de saison

Boule de glace
ou
Gourmandise du moment

**gratuit pour les - de 6 ans à condition qu'un adulte accompagnant l'enfant choisisse un menu et dans la limite de 1 menu offert par table.*

Plat sans gluten

Spécialité du chef

Mise en page réalisée avec ♡ et gourmandise par Infusion | Graphisme épicurien