

CARTE

DANS L'ASSIETTE

Supas

À PARTAGER *ou pas!*

16€

Planche mixte
Fromage
Charcuterie




10€

Croquetas de
jambon Ibérique
Beignets de calamar
Accras de morue

LES ENTRÉES

SAUMON FUMÉ   9€

Par nos soins


BAO AU POULET CROUSTILLANT  9€

Mayo au curry et légumes croquants

RAVIOLES DE CÈPES 9€

Bouillon de légumes et noisettes torréfiées



PAIN BRIOCHÉ  9€

A la farce de crabe à l'estragon

ŒUF PARFAIT  9€

Crème de petits pois et bacon bits

LES SALADES

SALADE CÉSAR 17€

Crudités, poulet croustillant & parmesan

SALADE VÉGÉTARIENNE 17€

Salade, légumes grillés, halloumi et pesto


LES TARTARES

L'ORIGINAL OU "À L'ITALIENNE" 20€

Servis avec frites maison & salade

LES POISSONS

WOK DE CREVETTES 19€

FRICASSÉE DE CALAMARS   19€

Chorizo, riz & wok de légumes


FILET DE SAUMON TERIYAKI 21€

Risotto et légumes de saison

LES VIANDES

ÉPAULE D'AGNEAU 7H 21€

Pommes de terre sautées & légumes sautés

JOUE DE BŒUF CONFITE  20€

Jus corsé, purée de pommes de terre, poêlée de champignons

TATAKI DE MAGRET DE CANARD 21€

Pommes de terre grenailles, sauce miel & figues

SUPRÊME DE POULET FAÇON TERRE-MER 20€

Bisque de crevettes, légumes de saison et risotto

ENTRECÔTE - 300G  25€

Frites maison, salade & sauce au poivre vert

LES GOURMANDISES



TARTE TATIN 9€

crème mascarpone à la vanille


BRIOCHE PERDUE 9€

Boule de glace à la vanille

COULANT AU CHOCOLAT 9€

Boule de glace à la vanille

CRÊPE FAÇON PROFITEROLE  9€

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON  9€

TRIOLOGIE DE FROMAGES 9€

LE GOURMAND 9€

Thé, infusion ou café & son assortiment de sucreries



COUPE GLACÉE 8€

3 boules selon les parfums du moment

LA DAME BLANCHE 8€

LE CAFÉ LIÉGEOIS 8€

LE CHOCOLAT LIÉGEOIS 8€

LE COLONEL  8€

10€



L'IRISH COFFEE

Le traditionnel

MENUS

DANS L'ASSIETTE

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.

MENU GROUPE

35€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT



Cocktail maison

RAVIOLES DE CÈPES

Bouillon de légumes et noisettes torréfiées

ou

ŒUF PARFAIT

Crème de petits pois et bacon bits

ou

SALADE CÉSAR

Crudités, poulet croustillant & parmesan

TATAKI DE MAGRET DE CANARD

Pommes de terre grenailles, sauce miel & figues

ou

FILET DE SAUMON TERIYAKI

Risotto et légumes de saison

ou

SALADE VÉGÉTARIENNE

Salade, légumes grillés, halloumi et pesto

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON

ou

BRIOCHE PERDUE

ou

COULANT CHOCOLAT

*à partir de 10 personnes



Plat
sans gluten

Spécialité
du chef



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