

## À PARTAGER

Gambas plancha sauce vierge : par 5 : 16€ par 10 : 30€ par 15 : 45€ par 20 : 60€	
Planche mixte : jambon cru, terrine de campagne, saucisson sec, rillettes d'oie, manchego	25€
Planche de charcuterie : jambon cru, terrine de campagne, saucisson sec, rillettes d'oie	20€
Terrine de campagne	7€
Rillettes de saumon	10€
Tomates cerise	8€
Rillettes d'oie	8€
Saucisson sec	8€
Jambon cru	13€
Guacamole	10€
Manchego	8€
Melon	7€
Olives	6€

## ENTRÉES

Déclinaison autour du saumon <i>rilette, tartare, saumon fumé et sa crème d'aneth</i>	16€
Tomates mozzarella sauce pistou	13€
Assiette de jambon cru et melon	13€

## SALADES

Norvégienne salade, saumon fumé, crevettes roses, tomates, avocats, pamplemousse	18€
Italienne salade, jambon cru, parmesan, duo tomates, artichauds, mozzarella, melon	18€

## PLATS

Carpaccio bœuf, roquette, copeaux de parmesan, frites maison, sauce pistou	17€
Poisson retour du marché, légumes, sauce vierge	19€
Brochettes de poulet Yakitori, riz parfumé	18€
Entrecôte, frites maison, sauce poivre	23€
Tartare de saumon, frites, salade	19€

## GARNITURES

Riz parfumé	5€
Légumes	6€
Frites maison	5€
Salade verte	5€

## MENU ENFANT 15€

Steack haché, poisson du jour ou nuggets  
Frites maison  
Glace Smarties, Glace Pirulo, fromage blanc ou gâteau au chocolat

## DESSERTS

Fromage blanc, coulis de fruits rouges	6€
Café gourmand et ses 3 mignardises	11€
Profiteroles au chocolat Caraïbes	12€
Gâteau chocolat, crème anglaise	6€
Tarte du moment, glace vanille	7€
Coupe de fruits frais de saison	10€
Assiette 3 fromages	10€

## GLACES ARTISANALES

Coupe 1 boule : 3,5€   Coupe 2 boules : 6€   Coupe 3 boules : 8€

### **Parfums :**

Vanille, fraise, chocolat, café, pistache, caramel fleur de sel, coco, noisette, rhum raisin, menthe chocolat

### **Sorbets :**

Citron vert, passion, cassis

### **Suppléments :**

Chantilly, sauce chocolat, sauce caramel, sauce café, sauce fruits rouges 1,5€

<b>Banana split</b> : banane, 3 boules : vanille/fraise/chocolat, sauce chocolat, chantilly	<b>11€</b>
<b>Fruits de saison melba</b> : 2 boules vanille, fruits, sauce fruits rouges, chantilly	<b>12€</b>
<b>Chocolat liégeois</b> : 2 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly	<b>8€</b>
<b>Dame blanche</b> : 2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly	<b>8€</b>
<b>Café liégeois</b> : 2 boules café, sauce café, chantilly	<b>8€</b>
<b>Colonel</b> : 2 boules citron vert, vodka	<b>10€</b>

## BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné 3€, café noisette 3,2€, double café 5€, café crème 4€, cappuccino 5€

Chocolat 4€, Chocolat XXL 5€, Chocolat viennois 5€

Irish coffee au Jameson, chantilly 12€

Thé Damman, Tisane Damman 5€

« La liste des principaux allergènes présents dans chaque met est à votre disposition »

« Pour connaître l'origine des viandes, merci de vous adresser au personnel de salle »

