

NOTRE CARTE

Petite planche **25€** Grande planche **38€**

Rillettes d'oie, jambon cru, saucisse sèche, terrine de campagne, manchego, beurre, cornichons

6 huîtres fines de Claire n°3 d'Oléron **15€**, la douzaine **28€**

Foie gras de canard mi-cuit, chutney pomme-poire, brioche maison **19€**

Assiette de saumon fumé, sauce gravelax **18€**

Velouté du moment **10€**

Salade italienne, roquette, légumes marinés du sud, jambon cru de pays, mozzarella, tomates, parmesan, crème balsamique, sauce pistou **18€**

Salade de chèvre chaud, salade, toasts de chèvre au miel, tomates, bacon grillé, noix, sauce vinaigrette **18€**

Tartare de saumon aux herbes fraîches, salade verte **19€**

Pavé de rumsteck, sauce poivre, frites **24€**

Burger Fruit, buns, bœuf haché, oignons confits, cheddar, bacon, sauce burger, frites **18€**

Croque-monsieur, frites **15€**

Croque-madame, frites **17€**

Poisson du moment, légumes du moment, sauce vierge **24€**

Pâtes du moment **17€**

MENU ENFANT

Plat/dessert **15€**

Filet de saumon, steak haché ou croque-monsieur
Accompagnement : frites ou légumes du moment

Glace, gâteau au chocolat ou tarte aux pommes

Profiteroles d'Antoine, glace vanille, chocolat Caraïbes Valrhona **14€**

Gâteau au chocolat, crème anglaise **8€**

Riz au lait **6€**

Tarte aux pommes, boule de glace vanille **9€**

Café gourmand **12€**

Assiette de 3 fromages affinés, croquant de salade, noix **13€**

Coupe 1 boule : **3,5€** Coupe 2 boules : **6,5€** Coupe 3 boules : **9€**

Vanille, fraise, chocolat, café, pistache, caramel fleur de sel, noisette,
rhum raisin, menthe chocolat, citron vert, coco, passion, cassis

Suppléments : chantilly, sauces chocolat, caramel, café, fruits rouges **1,5€**

Chocolat liégeois : glace chocolat, sauce chocolat, chantilly **12€**

Dame blanche : glace vanille, sauce chocolat, chantilly **12€**

Café liégeois : glace café, sauce café, chantilly **12€**

Caramel liégeois : glace caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly **12€**

Colonel : glace citron vert, vodka **13€**

« 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 »