

## *Nos Salades*

*Entrée / plat*

- ❖ *Salade de mesclun Terre & Mer (foie gras/saumon/haddock/jambon de P)* 21€ / 31€
- ❖ *Salade de chèvres chauds rôtis au miel de Vauciennes* 16€ / 22€
- ❖ *Salade de tomates d'Antan, Balsamique et mozzarella Di Buffala* 14€/21€
- ❖ *Salade du Chef, anchois parmesan et croûtons* 13€/21€

## *Nos entrées froides*

- ❖ *Terrine/rillettes du moment maison* 13€
- ❖ *Assiette de saumon d'Écosse fumé maison, blinis et crème fraîche* 19€
- ❖ *Carpaccio de Daurade Royale aux agrumes* 15€
- ❖ *Foie gras de canard mi cuit, chutney et pain aux fruits* 17€
- ❖ *Carpaccio de Bœuf x1 roquette, pistou et parmesan* 11€
- ❖ *Crème de courgettes à la menthe et basilic, parsemé de Féta* 11€

## *Nos entrées chaudes (~10min de cuisson)*

- ❖ *Cassolette de champignons des bois, gratinée au maroilles* 16€
- ❖ *Petite cocotte d'escargots aux champignons des bois, sauce morilles* 16€

## *Nos Poissons*

- ❖ *Belle Sole meunière ~300gr, beurre persillé et ses légumes du moment* 33€
- ❖ *Pavé de saumon d'Ecosse rôti, pesto et ratatouille fondante* 22€
- ❖ *Filet de Daurade Royale braisé au Pistil de Safran local sur fondue de poireaux et fenouil* \*Selon Arrivage\* 26€

## *Nos Viandes*

- ❖ *Rognons de veau poêlés à la Normande, champignons persillés* 21€
- ❖ *Cœur de rumsteak au poivre mignonette et son gratin dauphinois* 22€
- ❖ *Côte de Bœuf grillée ~380g, mayonnaise truffée et ses frites fraîches* \*Selon Arrivage\* 36€
- ❖ *Poêlée de ris de veau sauce morilles et ses légumes* 32€
- ❖ *Tartare de bœuf Charolais condiments, frites OU salade* \*Selon Arrivage\* 19,50€
- ❖ *Carpaccio de bœuf X2, roquette, pistou et parmesan, frites OU salade* 22€

## *Notre Assiette végétarienne*

- ❖ *Farandole de légumes de saison, gratin ou frites fraîches ou salade* 22€

*Garniture en supplément (gratin, frites ou légumes)* 6€

## *Nos fromages*

- ❖ *Fromages (duo au choix) avec sa salade panachée à l'huile de noix* 7.50€

## *Nos desserts*

- ❖ *Baba au rhum et sa crème fouettée* 9.50€
- ❖ *Profiteroles maison, glace vanille et sauce chocolat Valrhona*  
Un chou : 4.50€                      deux choux : 8.50€                      trois choux : 11€
- ❖ *Crème brûlée maison* 8€
- ❖ *Tarte du moment et son coulis* 8€
- ❖ *Mi-cuit au chocolat Valrhona et son coulis (8 min de cuisson)* 11€
- ❖ *Café/Thé et ses gourmandises (quatre mignardises)* 11€

## *Sorbets et glaces artisanales (glacier La Compagnie des Desserts)*

- ❖ *Sorbets et glaces traditionnels*
  - ◆ *Sorbets : Poire, pomme verte, fraise, mangue, citron, framboise, coco*
  - ◆ *Glaces : Vanille, chocolat, café, caramel, pistache*  
Une boule : 2.50€      deux boules : 6€      trois boules : 8.50€      chantilly maison 1.50€
- ❖ *Sorbets alcoolisés (3 boules + digestif)* 14€  
*Trou Normand ou Colonel ou Poire William*
- ❖ *Desserts Glacés (3 boules + chantilly + coulis/café ou chocolat)* 12€  
*Café/Chocolat liégeois*