



Quelle que soit la saison, notre carte est de grande qualité avec des produits frais cuisinés sur place par le chef diplômé & son équipe.

Nous vous informons que tout changement de garniture peut engendrer une modification de tarif.

A la commande, n'oubliez pas de nous préciser vos allergènes, merci de votre compréhension.

A la carte

A partager ...

Terrine de Campagne, sanglier, chevreuil, porc, échalotes... **11€**

Terrine de lièvre, porc parfumé au foie gras, champignons, échalotes, blettes... **14€**

La Gourmandise... Coupelle de frites à la Belge (graissé de bœuf) **6€**

Les entrées ...

Soupe de poissons de roche, croutons, rouille, fromage râpé **12€**

Gratiné de Saint Jacques & crevettes à la fondue de poireaux **13€**

Feuilleté d'escargots au gorgonzola, champingons **13€**

Bouillon détox, inspiration Japonaise (légumes, vermicelles, herbes, émietté de bonite séché, crevettes)

Petit :12€ / Grand :17€

Les pâtes fourrées maison à la semoule de blé dur « alla rimacinata »

Raviolis au saumon, ricotta, crème de citron **21€**

Raviolis champignons parfumés au foie gras sauce tartufata **22€**

Les poissons frais ...

Filet de dorade royale, rôti, purée de fava au yuzu, sarrasins torréfiés **24€**

Réginettes à l'encre de seiche, noix de Saint Jacques poêlées à l'italienne **25€**

Les viandes ...

Côtes d'agneau, Françaises à la braise, beurre persillé, frites à la Belge, légumes **24€**

La belle souris d'agneau, cuisson basse température, comme un « osso buco », pâtes **28€**

Tartare de bœuf classique, haché, race SIMMENTAL préparé pour vous,

Accompagné d'une salade composée, frites à la Belge **24€**

Tartare de bœuf poêlé, aux saveurs Mexicaine (avocat, coriandre, oignons, piment de chipolte...)

Accompagné d'une salade composée, frites à la Belge **24€**



Pour les desserts ... une autre carte est à votre disposition

Dessert **8€** 2 boules de glace **7€**

Trio de cannelés & Expresso **5€**

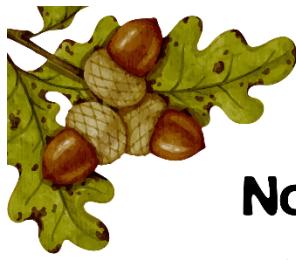


ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Mardi - mercredi - jeudi = MIDI / Vendredi - samedi = MIDI & SOIR

Dimanche & lundi = fermeture hebdomadaire



Notre Menu 39€

Gratiné de Saint Jacques, crevettes

à la fondue de poireaux & champignons

Ou Bouillon détox, inspiration Japonaise

Ou Feuilleté d'escargots, gorgozola, champignons

Ou Soupe poisson de roche, rouille, croutons



Côtes d'agneau à la braise, beurre persillé

Ou Filet de dorade royale, purée de Fava

Ou Tartare de bœuf (au choix)

Ou Raviolis au saumon, ricotta, sce citron

Ou Raviolis champignons parfumés au
foie gras sauce Tartufata



Dessert

Ou 2 boules de glaces



« Formule enfant » à 11,00 € (jusqu'à 12ans)

Un sirop au choix (grenadine – menthe – pêche – orgeat – PAC)

Nous consulter

Dessert : 1 boule de glace OU faisselle OU dessert



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

