

les entrées

La Sucrine Bio 18^{000LL}

Feuilles de chênes et jeunes pousses, vinaigrette au choix

L'Asperge Verte 27^{000LL}

Juste sautée au parmesan, condiment, amandes fraîches et tomates confites

L'Endive 24^{000LL}

Son Roquefort et ses fines tranches de poires

La Dorade 28^{000LL}

En tartare, condiments au gingembre et citron vert

Le Saumon Fumé 29^{000LL}

Fumage par nos soins, en salade, sucrine, poivron mariné et haricots verts

La César 21^{000LL}

Sucrine, croûtons dorés, copeaux de parmesan, tomates confites

au Poulet 25^{000LL}

aux Crevettes Black Tiger 32^{000LL}

La Buratta 32^{000LL}

Tartare de tomate, huile de basilic et roquettes sauvages

Le Chèvre 29^{500LL}

En salade, noisette, pommes vertes et figues séchées, vinaigrette au vinaigre de pomme

Les Escargots de Bourgogne 28^{000LL}

En pot, duxelle de champignons, pain de mie croustillant

Les Cuisses de Grenouilles 34^{000LL}

Dorées à la provençale, crème d'ail doux

Le Foie Gras de Canard 36^{000LL}

Mi-cuit par nos soins, chutney mangue, gingembre au poivre noir

sur le pouce

Le Croque Monsieur 24^{000LL}

A notre façon, jambon 1^{er} choix et emmenthal affiné

Les Penne 28^{000LL}

Siciliana, roquette sauvage et copeaux de parmesan

Le Burger 29^{500LL}

Black Angus Australien, cheddar vieilli, oignons caramélisés, tomate confite

La Planche Gourmande 34^{000LL}

Sélection de charcuterie et fromages affinés

les œufs

en omelette, œufs biomass

Nature 19^{000LL}

Fines Herbes 19^{000LL}

Jambon Fromage 23^{000LL}

Champignons 23^{000LL}

Complète 25^{000LL}

les poissons

Le Bar 42^{000LL}

Aux petits légumes à la niçoise, mousseline à l'huile d'olive, suc de tomate

Le Saumon Norvégien 44^{000LL}

Cuit sur le grill, pommes de terre écrasées au persil plat, condiment, olive, parmesan et chorizo

Le Thon Rouge 46^{000LL}

Mi-cuit en fines tranches, risotto crémeux au basilic, huile de tomate

Le Loup de Mer 48^{000LL}

En viennoise de noisettes fraîches, épinards et suc de fenouil

la boucherie

Le Steak Grass-fed Australien (220g) 44^{000LL}
Faux-filet de bœuf grillé, frites, sauce au choix

Le Filet Grain-fed Australien (220g) 55^{000LL}
Filet MB3 grillé, frites et sauce au choix

L'Entrecôte Black Angus Australien (350g) 63^{000LL}
Noix d'Entrecôte MB4 grillée, frites, sauce au choix

La Côte de Bœuf pour deux (1,200g) 155^{000LL}
Bœuf Black Angus Australien grillé, sauce au choix

Le Filet de Porc 52^{000LL}
Mignon de porc de Hollande rôti au sautoir, macaroni au gratin, duxelles de champignons

la broche

Le Poulet Fermier 33^{000LL}
Pommes de terre confites au jus

les sauces

Roquefort . Bordelaise . Béarnaise

Poivre . Champignons . Fred

Sauce additionnelle 4^{500LL}

les garnitures

Frites . Pommes de Terre Confites

Purée de Pommes de Terre . Légumes Sautés

Epinards Sautés ou à la Crème

Champignons Sautés . Pommes de Terre Vapeur

Garniture Additionnelle 6^{000LL}

Gratin de Pommes de Terre au Vieux Parmesan 8^{000LL}

la formule déjeuner 39^{500LL}

Salade Verte + Plat du Jour
ou Plat du Jour + Dessert

Le Lundi C'est la Crevette

Le Mardi C'est le Risotto Arborio

Le Mercredi C'est la Volaille

Le Jeudi C'est le Canard

Le Vendredi C'est la Pêche du Jour

Pour les spécialités du jour, consultez l'ardoise

les desserts

L'Eclair XXL au Chocolat Noir 15^{000LL}

Le Macaron 15^{000LL}
mangue et ananas caramélisés, crème légère et sorbet exotique

La Crème Brûlée à la Vanille de Bourbon 15^{000LL}

Le Nougat Glacé 15^{000LL}
et son coulis de fruits rouges

La Framboise et la Fraise 15^{000LL}
parfait pistaches vertes, cerise amarena en fine gelée, crème glacée à la vanille

La Salade d'Agrumes 15^{000LL}
la fraîcheur des agrumes confits et crus, sorbet à l'orange amère

Glaces et Sorbets Maison 5^{000LL} /boule

Tous les prix sont TTC