
NOS SUGGESTIONS PRINTANIÈRES

MOZZARELLA DI BUFFALA & JAMBON DE PARME SUR SON NID DE SALADE

ENTRÉE: 16.-

**SALADE DE POULPE À L'AIL ET PERSIL ARROSÉ DE SON HUILE D'OLIVE
EXTRA VIERGE**

(En plat : Accompagné de pommes frites artisanales)

ENTRÉE: 22.-

PLAT: 40.-

CARPACCIO DE BŒUF AROMATISÉ À L'HUILE D'OLIVE BIO ET CITRON VERT

(En plat : Accompagné de pommes frites artisanales)

ENTRÉE: 22.-

PLAT: 41.-

**SAUTÉ DE BŒUF À LA MINUTE, AUX CHAMPIGNONS ACCOMPAGNÉ
DE POMMES FRITES ARTISANALES**

PLAT: 44.-

SAMOSSA AUX LÉGUMES ACCOMPAGNÉS D'UNE SALADINE GOURMANDE

(4 ou 7 pièces)

4 PIÈCES : 14.-

7 PIÈCES : 19.-

MAGRET DE CANARD RÔTI SUR ARDOISE

Légumes du moment et pommes frites artisanales

Sauce à choix : Café de Paris, beurre aux herbes, beurres vigneron, champignon

PLAT: 34.-

ROGNON DE VEAU À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

Légumes du moment et pommes frites artisanales

PLAT: 32.-

MENU PRINTANIER

ACCRA DE MORUE DÉPOSÉ SUR UNE SALADINE



MAGRET DE CANARD RÔTI SUR ARDOISE
LÉGUMES PRINTANIER
POMMES FRITES MAISON

OU

FILET DE PERCHES PERSILLÉE MEUNIÈRE
LÉGUMES PRINTANIER
POMMES FRITES MAISON



DESSERT DU MOMENT

MENU MAGRET CANARD : 58,90

MENU PERCHE : 62,90