

Nos suggestions printanières

Mozzarella di buffala et 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 maison)

Entrée : 24.-

Plat : 45.-

Carpaccio de bœuf aromatisé à l'huile d'olive bio et citron vert
(En plat : Accompagné de pommes frites maison)

Entrée : 22.-

Plat : 41.-

Tartare de bœuf coupé minute au foie gras artisanal
(En plat : Accompagné de pommes frites maison & Toast)

Entrée : 25.-

Plat : 44.-

Accra de morue déposé sur une saladine (4 ou 8 pièces)

Entrée : 15/21.-

Côtelette d'agneau persillée sur ardoise (400gr)
Légumes du moment et pommes frites maison
Sauce à choix : Café de Paris, beurre aux herbes, beurres vigneron, champignon

Plat : 41.-

Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne
Légumes du moment et pommes frites maison

Plat : 32.-

Steak de porc gratiné au fromage de chèvre, coulis à la mangue
Accompagné de pommes frites maison

Plat : 39.-



Menu printanier

Accra de morue déposé sur une saladine (4 pièces)

Toast de tartare de bœuf coupé minute au foie gras artisanal

Côtelettes d'agneau persillée sur ardoise
Légumes printaniers
Pommes frites maison

Ou

Filet de perches persillée meunière
Légumes printaniers
Pommes frites maison

Dessert du moment

Menu 3 plats (Agneau) : 73.-

Menu 4 plats (Agneau) : 89.-

Menu 3plats (Perches) : 69.-

Menu 4plats (Perches) : 85.-

