

# À la carte

## A partager ou pas..... 22.50€

Assiette de jambon Ibérique

Planches : Charcuterie, fromage ou mixte

Assiette de Cécina de boeuf Espagne

## Côte de boeuf pour 2 personnes env 1kg frites 72.00€

### Entrées

Saumon Gravlax maison 10.00€

9 moules farcies maison 9.50€

Camembert rôti au miel 10.50€

Oeuf parfait et ses champignons du moment 10.50€

Saint Marcellin et sa salade 12.50€

Salade de chèvre 12.50€

### Plats

Gnocchis truffé et sa crème 22.00€

Pêche du jour et ses légumes de saison 19.50€

Pièce du boucher & son accompagnement 19.50€

La belle assiette végétarienne 17.50€

Assiette de pâtes jambon truffé ou Cecina de boeuf 19.50€

Croque monsieur & son accompagnement 17.50€

La pièce du chef & son accompagnement 28.00€

Supplément garniture : Frites ou légumes 4.00€

## Desserts au choix 8.50€

Eton mess

Vacherin glacé

Moelleux au chocolat

Dame blanche, café liegeois, ou chocolat liegeois

Dessert du jour

## Glaces ou sorbets 3 boules au choix : 7.50€

Maître artisan glacier Bruno Aïm

Vanille, café, chocolat ou caramel beurre salé

Fraise, framboise, citron vert ou mangue

Pasteis De Nata et son café 9.50€

Pasteis De Nata et son thé 10.50€

Assiette de fromage 9.50€

## Menu du jour

**Entrée / Plat ou Plat / Dessert 25€**

**Entrée, plat et dessert 32€**

Uniquement le midi du mardi au vendredi

Hors jours fériés

### Entrées

Oeuf parfait et ses champignons du moment

Camembert rôti au miel

Salade de chèvre croustillant

Saumon Gravlax maison

### Plats

Pièce du boucher & son accompagnement

Poisson du jour & ses légumes de saison

Assiette de pâtes jambon truffé ou Cecina de boeuf

Quiche végétarienne salade

Salade caesar

### Desserts

Eton mess

Moelleux au chocolat maison

Café ou chocolat liegeois, dame blanche

Dessert du jour

## Menu enfant

Plats et desserts au choix à 12.00€

Menu enfant moins de 10 ans

### Plats

Pâtes au beurre jambon truffé

Poisson du jour légumes ou frites

Aiguillettes de poulet croustillantes frites

### Desserts

Moelleux au chocolat

Glace 2 boules : Vanille, chocolat, sorbet fraise

*N'hésitez pas à lui faire part de vos envies au moins 72 heures à l'avance.*

*Provenance des viandes : France, Irlande, Argentine, Espagne, UK, US*

*Tous nos plats sont à base de produits bruts !*

*Nous tenons compte de vos allergies alimentaires : Le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre et toutes les autres céréales contenant du gluten Les crustacés ; Les œufs ; Les arachides ; Les poissons ; Le soja ; Le lait ; Les fruits à coque (amandes, noix, noisettes, noix de cajou, pécan...); Le céleri ; La moutarde ; Les graines de sésame ; Les mollusques ; Les anhydrides sulfureux et certains sulfites ; Le lupin.*