



NOS FORMULES

ENTRÉE+PLAT+DESSERT
35€

ENTRÉE+PLAT
28.90€

PLAT+DESSERT
28.90€

MENU ENFANT* 12€

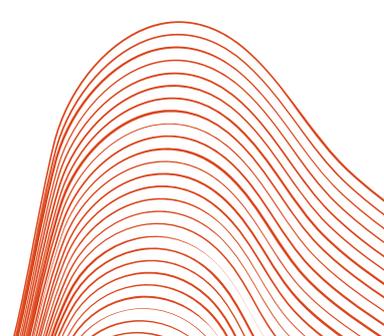
**Hors boissons, réservé aux enfants de -12 ans
Rumsteak Normand 100 g ou poisson du moment
(frites, légumes, riz ou purée)
Fondant au chocolat ou glace 2 boules au choix*





A PARTAGER*

*HORS FORMULES

- **NOTRE CROQUE JAMBON TRUFFÉ** **13€**
10 MIN DE CUISSON
Jambon truffé, béchamel au Comté
 - **NOS MACARONS AU FOIE GRAS** **13€**
5 pièces
 - **LA PLANCHE DE CHARCUTERIE** **17€**
- 

NOS VIANDES D'EXCEPTIONS

- G** **NOIX D'ENTRECÔTE** 28€
ARGENTINE ANGUS 250G +5€ *En formule*
Tendre et persillée, cuite à la braise un régal
- G** **FILET DE BOEUF MATURÉ 180G** 35€
Origine française, race selon arrivage et disponibilités
Une viande fondante et goûteuse
- G** **A PARTAGER**
CÔTE DE BOEUF MATURÉ +/- 1.00 KG 85€
Origine française, race selon arrivage et disponibilités
Maturée 45 jours min , une cuisson à l'os pour un goût inégalé
- G** **FAUX FILET FRANÇAIS MATURÉ +/- 350G** 40€
Origine française, race selon arrivage et disponibilités
Maturée 30 jours min

**UNE GARNITURE ET UNE SAUCE AU CHOIX *
SUR LES PLATS AYANT LE LOGO **G****

Frites maison, Purée
Risotto, Méli-Mélo de légumes
Pommes grenaille confites à la graisse de canard

Sauces poivre, béarnaise, café de Paris

Suppléments garnitures +3€
Suppléments Sauce 1€

NOS ENTRÉES

10.50 €

IL POMODORO

Tomates torino rôties, emulsion de parmesan et Bresaola IGP

NOTRE BOL THAÏ

scampis croustillants, curry vert, riz thaï, et salade croquante

LE SAUMON AU DEGRÈS PRÈS

Mayonnaise japonnaise au wasabi, fraîcheur de mangue, croustillant sésame

LES 6 HUÎTRES N°3

+4 €

Saint Vaast origine Normande, citron et vinaigre échalotes

L'OS A MOËLLE

Os rôtis, croûte de pécorino, guanciaie et quelques secrets

LES COUTEAUX AU FOUR À BRAISE

Persillade d'herbes, citron et gingembre

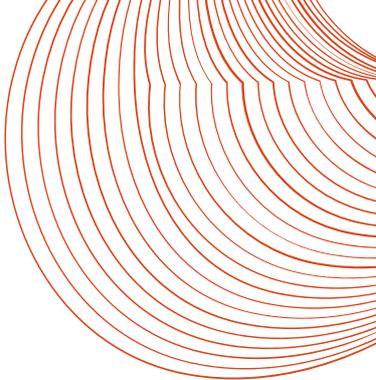
NOTRE FOIE GRAS +5 €

D'origine française, mi-cuit, confit de mangue épicée, toast brioché

LE CHAMPICCINO

Crème de champignons, œuf mollet, noisettes torréfiées, croustillant
pommes de terre, champignons frais

Les suppléments s'appliquent sur le prix de l'entrée ou de la formule



NOS PLATS CRÉATIONS 23€

LE PALERON DE BOEUF

Origine Angus, confit, jus au curry rouge, riz thaï

L'ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

Braisée 8h au jus et aux épices marocaines, émulsion de pommes de terre

LE MAGRET DE CANARD

Origine française, rôti, confit de cuisse et gésiers de canard, crumble noisette, jus aux épices

LE LIEU JAUNE

Cuit à nacre, crôte de citron, rattes du Touquet et beurre Nantais

LES GAMBAS XL +4€

Sur une focaccia, condiment à la soubressade et agrumes

G

LE CHEESE BURGER

Steak français By Lesage 180 g, buns moelleux, lard grillé, guacamole, sauce barbecue, cheddar Galloway, cornichons, salade, oignons crispy

G

LE SIRLOIN ARGENTIN 200G

Un faux-filet au goût et à la tendreté inégalés



G

LE TARTARE NORMAND

Origine française, coupé au couteau à la minute, recette classique à la mayonnaise maison, cornichons, câpres, oignons rouges, ciboulette

LE CORDON BLEU +2€

Côte de cochon, cœur de Comté et jambon de montagne, jus de viande

NOS DESSERTS

10 €

SÉLECTION DE FROMAGES

Une sélection de 4 fromages affinés

LE MERVEILLEUX "BY MAX"

Meringue, ganache chocolat, coeur caramel, et

L'ÉCLAIR CROUSTILLANT

Crème Paris Brest, croustillant feuillantine

LE TIRAMISU

Revisité, servi en tartelette sablé cacao, praliné café, crème tiramisu

LA PAVLOVA

Meringue, ganache yuzu, coeur de framboises

LE BABA

Arrosé au rhum arrangé ananas mangue, chantilly gourmande

L'ANANAS

Mousse Pinacolda, fraîcheur d'ananas et crumble

COUPE DE GLACES ET SORBET

Nos parfums au choix: vanille, café, café blanc, chocolat, chocolat blanc, caramel, mangue, citron, framboise, cassis, pistache, noix de coco, pomme verte, ananas, rhum raisin, poire, fraise, yaourt

SHOOT D'ALCOOL
SUR VOTRE
SORBET
+3 €