

Entrées

Planche à partager S 15,00€, M 25,00€, L 35,00€, XXL 45,00€

(Jambon, terrine, carpaccio, saumon fumé)

Terrine du chef et sa confiture d'oignons 7,50€

Cassiolette de 6 escargots à la bourguignonne 10,00€

Cassiolette de 12 escargots à la bourguignonne 16,00€

Le Carpaccio de saumon au basilic 14,00€

Assiette de saumon fumé par le chef 15,00€

Foie gras de canard maison 16,00€

Son verre de moelleux 5,00€

Poissons (selon arrivage)

Poisson du chef 16,00€

Au gré des Marées (selon arrivage voir ardoise) 22,00€

Saumon rose grillé à l'unilatérale 20,00€

**Tous nos plats sont frais et faits maison*



Plat

<i>Plat du jour (uniquement le midi)</i>	15,00€
<i>Carbonnade Flamande</i>	16,50€

Grillade au feu de bois

<i>Jambon à l'os maison sauce paysanne</i>	16,00€
<i>Andouillette AAAAA crème de moutarde</i>	17,00€
<i>Pavé de bœuf</i>	21,00€
<i>Filet de bœuf</i>	26,00€
<i>Côte à l'os sauce béarnaise (min 2 pers)</i>	28,00€/pers
<i>Gigot d'agneau grillé beurre à l'ail</i>	20,00€

(À la ficelle le dimanche)

Sauce : béarnaise, poivre, roquefort, maroilles, crème de moutarde

Beurre : d'Espelette, à l'ail

Les sauces supplémentaires sont facturées 3.00€



**Tous nos plats sont frais et faits maison*

Assiette de fromages

7,50€

Desserts

Ile flottante et crème anglaise

5,50€

Coupe de glaces ou sorbets artisanales française

(Mon petit glacier) 2 boules

6,00€

(Citron, poire, passion, myrtille, vanille,

Chocolat, café, rhum raisin...)

Mousse au chocolat

6,50€

Tarte pommes et cassonade

6,00€

Vacherin d'automne à commander en début de repas

(Glace potimarron, mousse

chocolat, coulis de chocolat blanc)

7,50€

Crêpe Suzette revisitée

9,00€

Dame blanche ou noir

7,50€

Sorbet au genièvre de Houille maison

7,00€

Café gourmand

(Avec supplément de 3€ aux menus)

8,50€

Mystère flambé au grand marnier

(Avec supplément de 5€ aux menus)

9,00€

Irish coffee

(Avec supplément de 5€ aux menus)

9,50€



**tous nos plats sont faits maison*