



A Partager

| | |
|---|-----|
|  Planche de Charcuterie Italienne | 22€ |
|  Croquettes de Maroilles (3 croquettes), supplément croquette 3€/pièce | 12€ |
|  Saucisson | 10€ |

Entrées

| | |
|---|-----|
|  Les Croquettes de Welsh Maison Krock' chef | 14€ |
|  Le Tataki de Bœuf | 15€ |
|  Le Bavarois de Chèvre et Saumon Fumé | 15€ |
|  La Chiffonnade de Jambon sec et Melon, Vinaigrette au Porto | 15€ |

Toutes les entrées en plat supplément 7€

Plats

| | |
|--|-----|
|  Le Mi-cuit de Thon Riz Noir et Emulsion de Curry Noir | 25€ |
|  La Noix d'Entrecôte grillée, Beurre Maître d'Hôtel Frites, Légumes | 26€ |
|  La Dorade en écaille de Chorizo, Beurre Blanc Risotto, Légumes | 24€ |
|  Le Cordon Bleu au Comté, Sauce au Vin Jaune Syphon de Pommes de Terre | 24€ |
|  Le Tartare de Bœuf préparé, Frites, Salade | 19€ |
|  Le Plat végétarien (Risotto aux Asperges) | 20€ |

Supplément garniture 4€

Supplément sauce 2€

Nos Incontournables

| | |
|--|-----|
|  Le Foie Gras Maison, Brioche et compotée du moment | 16€ |
|  Filet de Turbot aux Morilles Syphon de Pommes de Terre, Légumes | 34€ |

Fromage

🕒 L'Assiette de fromages affinés de la Ferme du Vinage 10€

Desserts

🕒 Le Cœur Coulant Praliné, Glace Chocolat « Dubaï » 10€

🕒 La Brioche façon pain perdu, Glace Yaourt 9€

🕒 Le Pavlova de Fruits Rouges 9€

🕒 Le Soufflé glacé façon Mojito 9€

🕒 La Dame Blanche 9€

🕒 Le Café gourmand 11€

(5 mignardises inspirées de notre carte)

(Supplément de +2€ pour un Chocolat Chaud Gourmand et +6€ pour Irish Gourmand)

Menu Petit Moussaillon (jusqu'à 12 ans) 12€

🕒 Nuggets de poulet, Steak haché ou Poisson,
Frites ou Risotto

🕒 Glace ou fondant au chocolat

