

R G

NOTRE CARTE

Aline chef de salle, Philippe chef de cuisine et leur équipe vous souhaitent un excellent
appétit !

LES ENTRÉES

La Ficelle Picarde	12 €
Tartare de saumon frais cuisiné simplement	13 €
<i>Citron, huile d'olive et basilic</i>	
Tataki de thon	13 €
Pâté en croûte (maison Bolard) et foie gras	13 €
Tombée de pleurotes, œuf poché et foie gras	16 €
Notre foie gras traditionnel maison	18 €
<i>Confiture d'oignons et magret fumé</i>	

— SUPPLÉMENT LÉGUME AVEC UNE ENTRÉE +4 € —

LES POISSONS

Tartare de saumon frais	23 €
<i>Citron, huile d'olive et basilic</i>	
Escalopes de saumon rôties	23 €
<i>Sur sauce Provençale</i>	
Tataki de thon	23 €
Filet de dorade royale rôti	27 €
<i>Sauce fine</i>	

LES VIANDES

COCHON	
Véritable jambon à l'os "maison"	23 €
<i>Servi froid, mayonnaise</i>	
Jarret de cochon "maison" rôti	25 €
<i>Posé sur sauce brune</i>	
BŒUF	
Carpaccio de bœuf, pesto	22 €
Filet de bœuf flambé	36 €
<i>Flambé par le chef en cuisine, sauce poivre</i>	
VEAU	
Sauté de rognon de veau	23 €
<i>Aux champignons</i>	
Cassolette de rognon & ris de veau	26 €
<i>Aux champignons</i>	
Timbale de ris de veau à la crème	29 €

LÉGUMES AU CHOIX À VOTRE CONVENANCE

Pommes allumettes • Patates sautées ail et persil • Salade verte • Risotto de chou-fleur

DESSERT : VOIR AU TABLEAU