

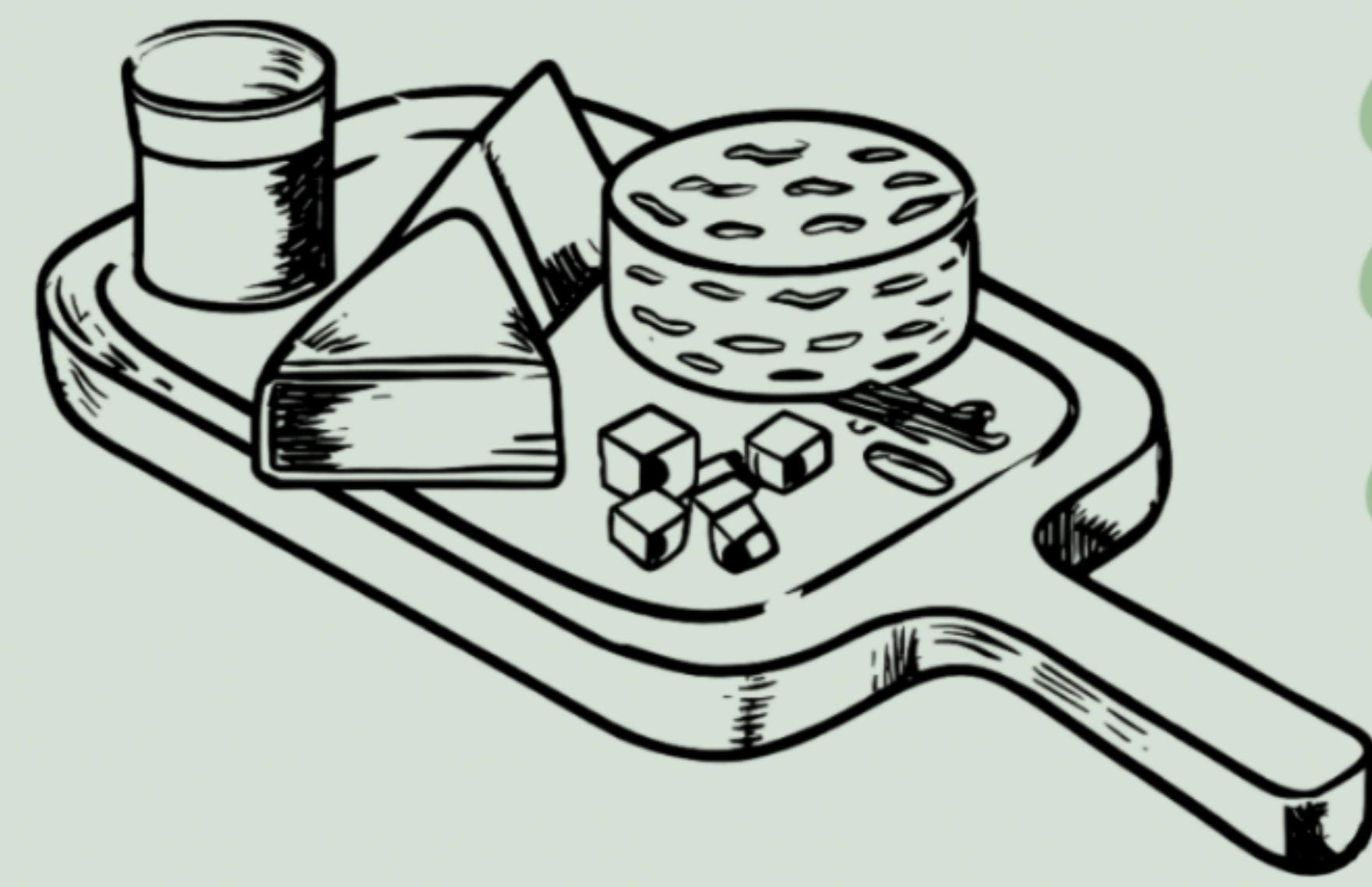
Ô SAVEURS

— RESTAURANT —



Les planches

- Planche mixte
- Planche de charcuterie
- Planche gourmande
- Assiette de fromages



16.90€
15.90€
23.90€
8.90€

Entrées

- Escargot au beurre à l'ail et persil (6)
- Escargot au beurre à l'ail et persil (12)
- Foie Gras maison
- Saumon fumé maison
- Flamiche au maroilles
- Vol-au-vent



9,90 €
13,90 €
13,90 €
13,90 €
9,90 €
9,90 €

Plats

Les salades

- Salade de chèvre chaud : tomates, lard, pommes de terre, pickles d'oignon rouge
- Salade du Périgord : magret de canard, foie gras, pignons de pin, tomates confites et gésiers de volaille

15.90€
18.90€

Plats mijotés

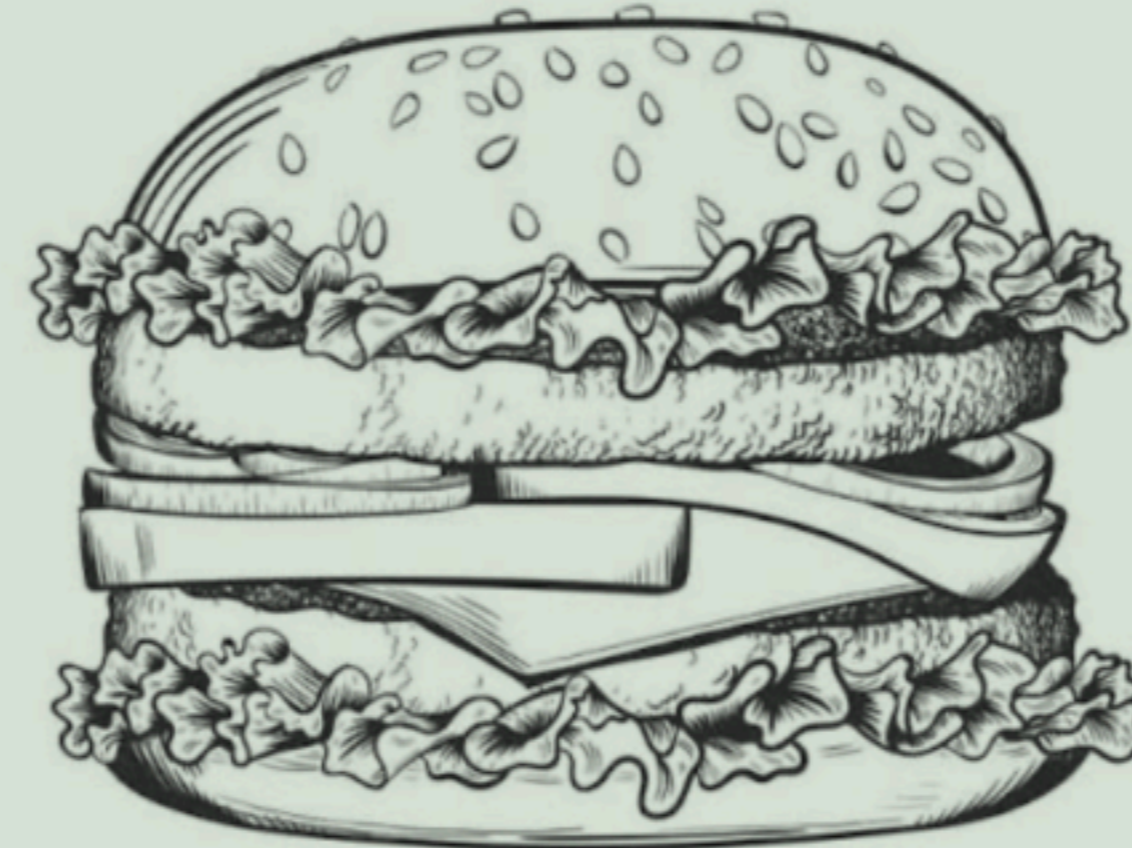
- Carbonade flamande
- Tripes à la mode de Caen

16,90 €
18,90€

Les abats

- Ris de veau flambés au cognac
- Rognons de veau flambés au calvados
- Andouillette 5G

26,90 €
17,90 €
16,90 €



Les créations du chef

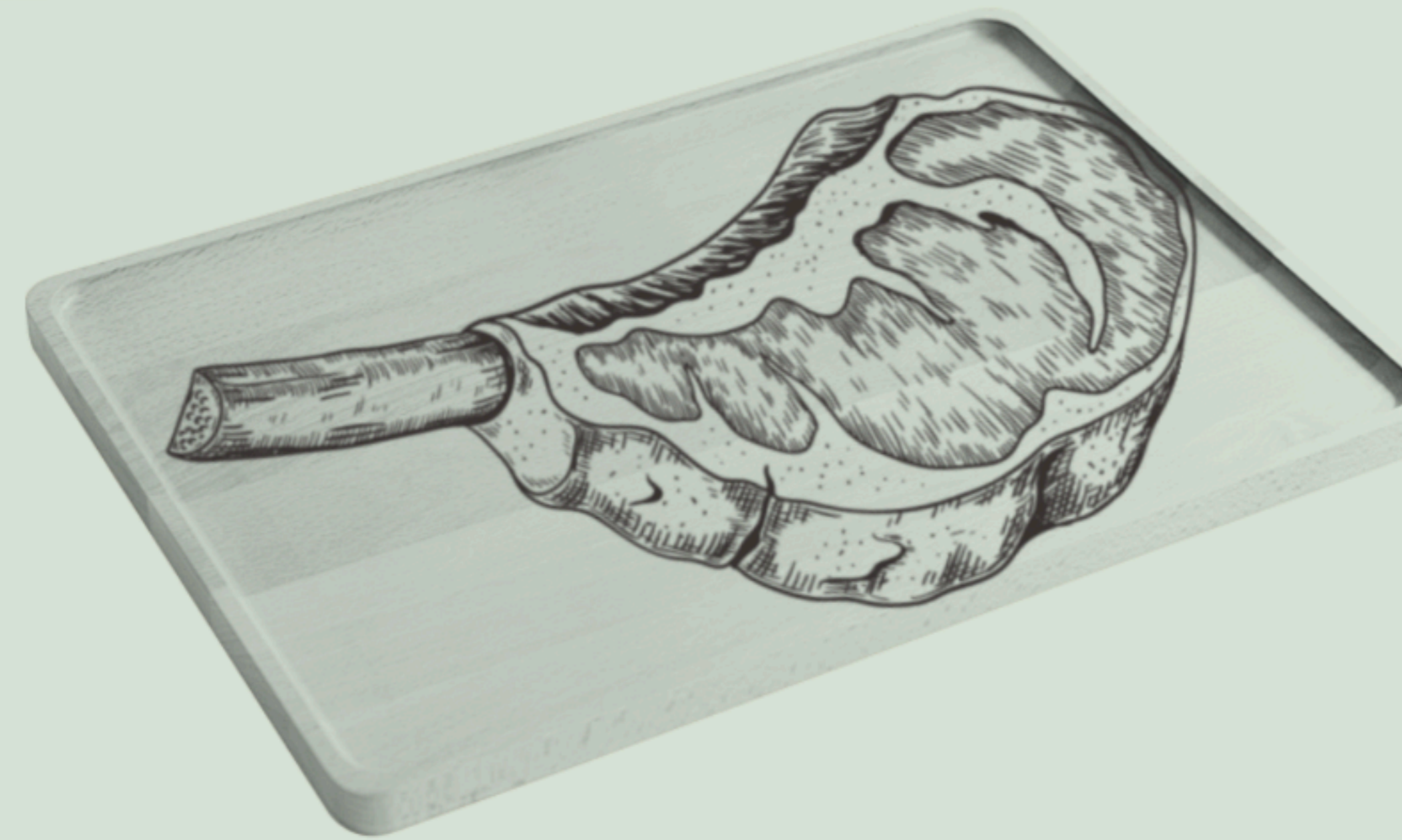
- Welsh
- Escalope de volaille au Maroilles
- Burger du chef : bœuf, cheddar, oignons, cornichons, lard, comté, tranche de lard, cheddar
- Burger effiloché de canard : cheddar, oignons, cornichons, comté, tranche de lard, cheddar

15.90€
16.90€
16.90€
16.90€

Les viandes

- Côte de bœuf irlandaise
- Bavette Angus
- Entrecôte française
- Souris d'agneau à la fleur de thym
- Coup de cœur du chef : Tataki de bœuf

28.90€
21.90€
25.90€
21.90€
18.90€



Les Inattendus

- Risotto aux truffes et jambon de pays
- Linguine aux truffes, parmesan, jambon de pays, tomates confites
- Poisson du moment (arrivage)
- Saint-Jacques gratinées à la sauce bretonne
- Linguine aux Saint-Jacques
- Ravioles aux légumes (végétarien)

21.90€
21.90€
21.90€
25.90€
23.90€
16.90€

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES AU CHOIX : 2€
Frites fraîches, Salade, Purée, Ratatouille, Pomme de terre grenaille
Frites fraîche et salade à volonté

Menus

Menu à 28 €

- Entrée : Vol-au-vent ou Œuf cocotte ou Maroilles
- Plat : Escalope de volaille au Maroilles, Risotto aux truffes, Poisson du jour ou Burger du chef
- Dessert : Dame blanche, Panna cotta caramel beurre salé ou Tarte au sucre

Menu à 35 €

- Entrée : Escargots à l'ail, ou Foie gras maison ou Saumon fumé maison
- Plat : Souris d'agneau à la fleur de thym, Poisson du jour, Bavette à l'échalote, Risotto aux truffes, Carbonade flamande ou Camembert rôti au four
- Dessert : Crème brûlée, Coupe de Glace ou Pain perdu au caramel beurre salé

Menu enfant à 13.90€ (-10 ans)

- Nuggets de poulet ou steak haché
- 1 sirop à l'eau et 1 boule glace

Desserts

- Dame blanche
- Chocolat liégeois
- Café liégeois
- Boule de glace : citron, cassis, fraise, violette, café, vanille, chocolat, noisette
- Panna cotta caramel beurre salé
- Crème brûlée
- Café gourmand
- Thé gourmand
- Cheesecake au yuzu ou caramel beurre salé
- Pain perdu au caramel beurre salé et popcorn
- Mousse chocolat noir

7.90€
3€
8.90€
8.90€
7€50



N'oubliez pas de réserver pour vos repas traiteur à l'extérieur de l'établissement, tous les produits sont faits maison