

Nos Entrées

Velouté de Patates Douces, Chips de Serrano et Emulsion Ciboulette-----	10€00
Rillettes aux 2 Saumons et son Pain aux Céréales -----	10€00
Œufs Cocotte au Foie Gras-----	11€00
Cassolette de 12 Escargots au Beurre Persillé-----	15€00
Ravioles de Volaille aux Cèpes et Ecrevisses Sauce Crustacés-----	15€00
Foie Gras de Canard au Sauternes, Chutney de Fruits et son Pain d'Epices -----	16€00

Nos Poissons

Filet de Dorade Sébaste au Beurre Blanc, Mousseline de Courge et Petits Légumes -----	19€00
Pavé de Sandre Sauce Vierge, Mousseline de Courge et Petits Légumes-----	24€00
St Jacques au Beurre Blanc, Mousseline de Courge et Petits Légumes -----	26€00

Salade

Salade César (<i>Salade, Poulet Pané, Croûtons de Pain, Tomates, Sauce César</i>) -----	18€00
---	-------

Nos Plats Végétariens

Assiette Végétarienne (<i>Galette de Lentilles-Poivrons-Courgettes-Emmental, Grenailles Persillées, Mousseline de Courge et Petits Légumes</i>) -----	18€00
Burger Végétarien (<i>Pain aux 3 Céréales Bio, Galette de Lentilles-Poivrons-Courgettes-Emmental, Fromage de Brebis, Confit D'oignons et Sauce Tomate Maison</i>), Frites Maison et Salade -----	21€00

Nos Prix s'entendent TTC

**Tous nos Plats sont Faits Maison sauf Galette Végé et Poulet Pané*

Nos Viandes

Pluma de Cochon Sauce Roquefort, Grenailles Persillées et Mousseline de Courge	19€00
Tartare de Bœuf VBF Préparé, Frites Maison et Salade	20€00
Tartare de Bœuf VBF Préparé à l'Italienne (<i>Pesto, Grana Padano et Tomates Confites</i>), Frites Maison et Salade	21€00
Le Burger du Compostelle (<i>Pain aux 3 Céréales Bio, Steak de Bœuf VBF, Fromage de Brebis,</i> <i>Confit d'Oignons et Sauce Tomate Maison</i>), Frites Maison et Salade	22€00
Poitrine de Veau Braisée Cuite en Basse Température Sauce aux Girolles, Grenailles Persillées et Mousseline de Courge	25€00
Magret de Canard Entier, Sauce Poivre Vert, Frites Maison et Salade	26€00
Filet de Bœuf à la Plancha Sauce Poivre Vert, Frites Maison	27€00

Nos Desserts

Thé Gourmand	11€00
Soufflé au Grand Marnier (<i>à commander en début de Service</i>)	11€00
Café Gourmand	10€00
Profiteroles (<i>Choux, Craquelin Cacao, Boules Vanille, Sauce Chocolat</i>)	9€00
Brioche Perdue et Coeur Coulant au Chocolat	9€00
Pavlova Exotique (<i>Meringue, Chantilly Maison, Compotée Exotique</i>)	9€00
Crumble au Citron (<i>Mousse Citron Jaune, Crumble Amandes, Crémeux Citron Vert,</i> <i>Sauce Caramel au Beurre Salé</i>)	9€00
Dame Blanche (<i>3 Boules Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly Maison</i>)	9€00
Chocolat Liégeois (<i>3 Boules Chocolat, Sauce Chocolat et Chantilly Maison</i>)	9€00
Café Liégeois (<i>3 Boules Café, Espresso et Chantilly Maison</i>)	9€00
Assiette de Fromages	9€00
Coupe de Glace ou Sorbet (<i>La Boule</i>)	2€00

Menu Enfant 13€00

Crudités ou Saucisson
Steak Haché ou Aiguillettes de Poulet Panées / Frites Maison
Deux Boules de Glace

Nos Prix s'entendent TTC

**Tous nos Plats sont Faits Maison sauf Poulet Pané, Glaces et Sorbets*