



Ici, tous nos plats sont FAITS MAISON par notre Chef Léo.  
Nous privilégions au maximum les circuits courts en passant  
par les producteurs locaux.

## EN ENTRÉE, À PARTAGER (OU PAS!)

• <u>La spécialité du Chef</u> : Accras de morue faits maison (6 pièces)	9,50€
• Croquetas jambon et piment d'Espelette (6 pièces)	9€
• Assortiment du Chef en 8 ou 16 pièces (libre composition du Chef)	10 / 20€
• Gyozas au boeuf (6 pièces) ou Gyozas au poulet curry (6 pièces)	9€
• Trio de gyozas (6 pièces)	9€
• Saucisson (fuet catalan)	6€
• Terrine de campagne à partager (180g)	9€

### Nos options végétariennes :

• Billes croustillantes garnies à la tomate et cœur fondant mozzarella (10 pièces)	9€
• Camembert rôti au four (145g - 12 min de cuisson), miel et herbes de Provence	10€
• Sticks de mozzarella (8 pièces)	9€
• Gyozas avec farce aux légumes (6 pièces)	8,50€

## LES PLATS

### Les Viandes

• Pièce du boucher - Boeuf ( <b>dessus de palette, origine France</b> ), frites maison, salade verte et sauce au choix <i>cuissons proposées: bleue, saignante ou à point. Le Chef ne propose pas la cuisson bien cuit.</i>	20,90€
• Entrecôte grillée (environ 270g) avec frites maison et salade verte, sauce au choix <i>cuissons proposées: bleue, saignante ou à point. Le Chef ne propose pas la cuisson bien cuit.</i>	29€
• Magret de canard entier, origine France, frites maison, salade verte et sauce au choix	28€
• Joue de porc confite, écrasé de pommes de terre, petits légumes et sauce au vin rouge échalotes	22€

### Le Poisson

• Pêche du moment, mousseline de panais et petits légumes, sauce crème de baies roses flambées au Cognac	23€
• Homard bleu (ou Saint-Pierre, Bar de ligne, langouste), bisque et petits légumes de saison - <b>prix selon cours et sur réservation au moins 72h à l'avance</b>	

### **MENU ENFANT - 12€ (12 ans maximum)**

1 sirop à l'eau,  
Nuggets de poulet frit & frites maison,  
1 boule de glace à la vanille

**TOUTE GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE (frites ou légumes) : +5€**  
**SUPPLÉMENT SAUCE : +2€**  
**CHANGEMENT DE GARNITURE FRITES EN LÉGUMES : +2€**

**TOUTE DÉGRADATION D'UNE CHAISE DU RESTAURANT SERA FACTURÉE 10€.**

**PRIX TTC, SERVICE COMPRIS**

QUE DIRIEZ VOUS D'UN PETIT RHUM ARRANGÉ POUR (ACCOMPAGNER OU PAS)  
VOTRE DESSERT ?

*Découvrez notre sélection *fait maison* :*

- Rhum vanille de Madagascar : 7€
- Rhum ananas vanille : 7€
- Rhum CLÉMENT VO vanille / café : 8€
- Cognac HENNESSY : 8,90€

## LES DESSERTS

- **LE SAINT MARCOIS** : Fondant au chocolat, éclats de caramel et boule de glace caramel, Chantilly 9,50€
  - **BRIOCHE PERDUE** : Boule de glace vanille, amandes et Chantilly 9€
  - **FINANCIER PRALINÉ** : Fond financier, ganache chocolat, ganache praliné, boule de glace praliné 9,50€
  - **BABA AU RHUM** : Chantilly, crème anglaise, amandes 10€
  - **Suggestion selon arrivage** : Fruit du moment rôti au four, Chantilly, caramel au beurre salé et glace du moment 9€
- 
- **Café ou Thé gourmand** (café ou thé ou infusion Damman accompagné de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace) 9,50€ / 10,50€
  - **Digestif gourmand** (Menthe Pastille ou Limoncello ou Get 27 accompagné de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace).
    - \* supplément PREMIUM \* avec cognac VSOP ou cognac aux amandes ou Rhum Clément arrangé vanille et café italien (+3€)12€
- 
- **Champagne gourmand** (Coupe de Champagne Mumm accompagnée de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace) 15€

## NOS GLACES de la Maison Antolin, maître artisan glacier depuis 1912

- **CARAMEL LIÉGEOIS** 9€
- **CAFÉ LIÉGEOIS** 9,50€
- **COUPE COLONEL** 9€

Nos parfums : vanille, chocolat, framboise, caramel, café, citron vert, rhum raisin, parfum du moment  
1 boule : 3€50 / 2 boules : 6€ / 3 boules : 8€ Supplément Chantilly : 1,50€

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS