

A PARTAGER

Jambon Serrano (<i>Affiné 24 Mois</i>)	18.00
Saucisson « Fuet Catalan »	9.00
Terrine de Campagne à la Bière	7.90
St Marcellin Rôti (<i>Miel, Noix Caramélisés, Herbes</i>)	9.00
Planche Mixte 1-2 Pers	19.00
Planche Mixte 3-4 Pers	29.00

LES ENTREES

Terrine de Campagne à la Bière	7.90
Ravioles (<i>Ricotta, Tomates, Mozzarella, Crème Truffée</i>) (x4)	10.00
Œuf Cocotte (<i>Crème Paprika, Vin Blanc, Citron, Herbes de Mer, Gambas</i>)	11.00
Brioche Perdue (<i>Endive Braisée, Foie Gras Poêlé, Sirop de Griottes</i>)	11,80
Cassiolette Quenelle de Veau (<i>Crème Champignons</i>)	7.80
Gnocchi Sauce Tomates Basilic et Chorizo	7.90
Cassiolette d'Escargots Ail Persillé x 6	10.20
Cassiolette d'Escargots Ail Persillé x 12	15.90

Vous êtes allergiques !! Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoires contenus dans les plats, vous seront transmises par le personnel du restaurant.

LES PLATS

Cassoulet Maison (<i>Saucisse Fumée, Manchon de Canard, Saucisson à l'Ail, Lard fumé</i>)	21.00
Fritoulet Maison (<i>Saucisse Fumée, Manchon de Canard, Saucisson à l'Ail, Lard fumé, Frites Fraiches</i>)	23.00
Cassolette Rognons de Veau (<i>Flambés au Calvados/ Crème Calvados, Champignons, Purée Maison</i>)	19.00
Burger Sauce au Choix (<i>Buns Brioché, Viande de Boeuf, Chorizo, Salade, Tomates, Oignons, Sauce Aux Choix, Frites Fraiches</i>)	19.00
Bavette Angus à l'Echalote , (+/- 250grs) (<i>Frites Fraiches, Légumes</i>)	22.00
Poire de Bœuf (+/- 250grs) (<i>Frites Fraiches, Légumes, Sauce au Choix</i>)	19.00
Poire de Bœuf Rossini (+/- 250grs) (<i>Foie Gras, Gratins PDT, Endive Braisée</i>)	24.00
Carbonnade de Joints de Porc à la Flamande (<i>Frites Fraiches, Salade</i>)	18.50
Pluma Ibérique (<i>Sauce Thaï Aigre Douce, Pomme de Terre Grenaille à l'Ail</i>)	21.00
Ch'tite Planchette (<i>Mini Carbonnade, Mini Welsh, Mini Poulet Maroilles, Frites Fraiches</i>)	23.00
Tartare* de Bœuf Fumé Maison Et Son Pesto Maison (<i>Frites Fraiches</i>) (<i>Sauce: Ail, Echalote, Oignons, Moutarde, Croûtons de Pains</i>)	21.00
Welsh Complet (<i>Pain, Bière, Moutarde à l'ancienne, Jambon, Cheddar, Œuf, Frites Fraiches, Salade</i>)	19.00
Nage Thaï Poulet (<i>Sauce Curry Coco, Riz Pilaf</i>)	18.00
Pavé de Saumon, Pesto à la Crème (<i>Légumes, Riz Parfumé</i>)	21.00
Wok Tagliatelles / Légumes Thaï et Gambas (x5)	21.00
Ravioles (<i>Ricotta, Tomates, Crème Truffée</i>) (x8)	19.00
Plats Enfants (<i>Jambon /Poulet, Frites, Purée ou Riz</i>)	10.00

Sauces Au Choix : *Poivres (aux 2 Poivres), Champignons, Béarnaise, Maroilles, Crème Truffée, Ail Confit.*

Supp : *Frites : petite 2€ - Grande 5€*
 Sauces : 1,50€

* Tartare au couteau

Vous êtes allergiques !! Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoires contenus dans les plats, vous seront transmises par le personnel du restaurant.

DESSERTS

Assiette de 5 Fromages	14.90
St Marcellin Rôti (<i>Miel, Noix Caramélisés, Herbes</i>)	9.00
Mousse Chocolat Noir Praliné Eclat de Noisette	9.00
Mousse Chocolat Blanc Spéculoos	9.00
Baba et son Rhum Arrangé (<i>Glace Rhum Raisins, Chantilly</i>)	11.00
Brioche Perdue (<i>Glace Caramel Beurre Salé au lait, Chantilly, Caramel beurre salée</i>)	9.00
Profiterole (<i>Glace Vanille, Chantilly, Chocolat Chaud</i>)	9.00
Tiramisu Breton (<i>Caramel Beurre Salé</i>)	9.00
Tartare de Fraise (<i>Fraises, Sorbet Basilic, Meringue, Chantilly</i>)	11.00
Crêpe Suzette Revisitée O'3 Petits Cochons (<i>Crêpe, Mandarine, Grand Marnier</i>) Servie Tiède	12.00

GLACES

Glace 1 Boule, 2 Boules, 3 Boules (2€/boule)	
<i>Parfums Glaces : Vanille, Caramel Beurre Salé, Rhum raisins,</i>	
<i>Parfums Sorbets : Basilic, Citron, Cassis, Fraises</i>	
Coupe des Bois (<i>Glace Fraise, Cassis, Yaourt, Meringue, Liqueur Fraises des Bois Chantilly</i>)	9.00
Dame Blanche (<i>Glace Vanille, Chantilly, Chocolat Maison</i>)	8.00
Colonel (<i>Sorbet Citron Vert, Vodka Zubrowska Grass</i>)	10.00
Coupe Rhum Raisins (<i>Glace Rhum/Raisins, Meringue, Chantilly</i>)	9.00

GOURMANDS

Café Gourmand	10.00
Thé Gourmand « Thé Kusmi »	10.00
Infusion Gourmande	10.00
Supp Infusion (<i>Menthe, Citron Frais</i>)	+0.50
Gourmand (<i>Irish, Italian, Jamaican, French....</i>)	16.00

Vin Digestif au Verre :

Orange Gold :	7.00
Black Vintage	8.00