

Les incontournables

Servi uniquement le soir et week-end

Pièce du boucher 200g (env.)	20.00 €
Côte de bœuf pour 2 personnes à partager 1kg200g (env.)	85.00 €
Entrecôte de bœuf race Normande 300g (env.)	34.00 €

Les viandes grillées sont servies avec des frites et légumes et la sauce du moment

Les viandes sont pesées à cru

Le Menu

Servi uniquement le soir et week-end

ENTREE + PLAT + DESSERT : 36.00 €

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 25.00 €

ENTREES :

- Tomate burrata, oignons nouveaux et vinaigrette
- Terrine de campagne, chutney d'oignons
- Tartare de saumon, oignons nouveaux et vinaigrette yuzu
- Avocat crevettes, sauce cocktail
- Suggestion de la semaine à l'ardoise

PLATS :

- Saucisse de Montbéliard, jus d'ail et écrasé de pommes de terre
- Poisson du moment, sauce vierge, légumes de saison
- Demi magret de canard, sauce au poivre et écrasé de pommes de terre
- Ravioles végétariennes, coulis de tomate, parmesan
- Suggestion de la semaine à l'ardoise

DESSERTS :

Voir les desserts page suivante

Trou Normand 5.00 €

Prix à la carte :

- entrée
11.50€
- Plat 24€
- Dessert 10€

Les desserts

Servi uniquement le soir et week-end

- Suggestion de la semaine à l'ardoise
- Le chou profiterole, glace vanille
- Tarte aux prunes façon crumble
- Abricots rôtis, glace abricot et menthe fraîche
- Café gourmand
- Chariot de fromages affinés

- Coupe de glace 3 parfums

Parfum de glace : vanille, framboise, chocolat, café, noisette, fruit de la passion, citron, yaourt, pistache, noix de coco, cassis, rhum raisin, menthe chocolat, caramel, mangue

Menu enfant

PLAT + DESSERT : 9.90 €
Menu servi jusqu'à 12 ans

PLATS :

Steak haché ou poisson

Accompagnement

⋮ Frites ou légumes

DESSERTS :

Boule de glace ou brownie au chocolat