

AUBERGE DE LA FRUITIÈRE

NOS SALADES

	EN ENTREE	EN PLAT
• SALADE VERTE	7.00€	
• SALADE DE SAUMON FUMÉ SUR TOAST ET AVOCAT	12.00€	19.00€
• SALADE CÉSAR	12.00€	19.00€
<i>escalope de poulet grillé, coeur de laitue, romaine, croûtons dorés copeaux de parmesan, tomates cerises assaisonnée d'une sauce onctueuse</i>		
• SALADE CHÈVRE CHAUD MIEL ET NOIX	12.00€	19.00€
• SALADE GREEK		16.00€
<i>tomate, concombre, olives, oignons, Feta assaisonnée avec l'huile d'olive et origan</i>		

Les salades en entrée ne sont pas servies en plat unique

NOS ENTRÉES

• TEMPURA D'AUBERGINES	13.00€
<i>Bâtonnets d'aubergines frits servi avec miel, sésame et huile d'olives</i>	
• ANTIPASTI MÉDITERRANÉENNE	25.00€
<i>Assiette Méditerranéenne composée de légumes grillés, olives marinées, fromage et charcuterie fine</i>	
• MEZZÉ DU SOLEIL	22.00€
<i>Assortiment de dips « Houmous, caviar d'aubergine, tzatziki, Grec Salade, Tapenade et confit de carottes</i>	
• Gravalax de courgettes Jaune, betterave caramélisée et camembert frit	16.00€
<i>servi avec ChimiChurri Framboise</i>	
• BURRATINA	19.00€
<i>Tartare de tomates échalotes, ciboulette, crème balsamique</i>	
• CARPACCIO DE BOEUF	17.00€
<i>Roquette, chips de parmesan, tomates cerises, sauce pesto</i>	
• TARTARE D'ÉCREVISSE	17.00€
<i>Tomates confites Aneth et guacamole au citron vert</i>	
• POULPE GRILLÉE ET ÉCHALOTES STIFADO	21.00€

NOS TARTARES

Garnitures : frites, salade

- **TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL** 22.00€
Persil, oignons, cornichons, câpres, moutarde, ketchup, Worcester sauce, jaune d'œuf
- **TARTARE DE SAUMON FRAIS** 27.00€
Ciboulette, gingembre et citron vert

NOS VIANDES

NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC UNE SAUCE AU CHOIX :

*Poivre vert/ Forestière / Morilles en **supplément** 5.00€*

- **FILET DE BŒUF ANGUS** légumes de saison, frites fraîches 36.00€
- **ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE** légumes de saison, frites fraîches 32.00€
- **FILET DE VEAU** *cuit a la perfection, parfume au jus de citron, vin blanc* 32.00€
servi sur lit de purée de pomme de terre et garni d'oignons croustillants et légumes
- **ESCALOPE DE POULET MARSALA** 26.00€
cuit avec sauce au vin Marsala, champignons de Paris et Feuilles de sauge fraîches servie avec légumes et Riz

NOS PÂTES

- **LINGUINE ALLE VONGOLE** 25.00€
- **PENNE CRÉMEUSE AU POULET ET ÉPINARDS** 23.00€
- **GNOCCHI AU POULET ET SAUCE PESTO** 23.00€
- **MOUSSAKA VEGETARIENNE A LA GREC**  22.00€
Classique Grec plat composé de couches de pommes de terre, aubergine, courgette et garni de crème béchamel crémeuse

NOS POISSONS

- **FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE** frites fraîches, salade 27.00€
- **COEUR DE SAUMON** sauce miel et moutard servi avec riz Basmati et légumes de saison 28.00€
- **FILET DE BAR CRÉMEUSE AU CITRON** 29.00€
grillé servi avec piperade d'épinards, riz Basmati et légumes de saison

NOS RISOTTOS

- **RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET LÉGUMES DU JARDIN**  22.00€
- **RISOTTO CRÈME AUX CHAMPIGNONS DES BOIS** 23.00€
- **RISOTTO AUX CREVETTES ROYALES** 28.00€

NOS FROMAGES

- FAISSELLE SUCRÉE *à la crème ou coulis de fruits rouge* 6.50€
- FAISSELLE SAVOYARDE
- ASSIETTE DE FROMAGE 11.00€

NOS DESSERTS

- FONDANT AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE 🕒 10 min 10.00€
- CHEESECAKE AUX FRUITS 11.00€
- TARTE TATIN AUX POMMES ET GLACE VANILLE 10.00€
- CRÈME CARAMEL AUX NOIX DE COCO 8.50€
- CRÈME BRÛLÉE A LA VANILLE 9.50€
- CAFÉ GOURMAND *thé ou café servi avec ses délices du moment* 12.00€
- STICKY TOFFEE PUDDING *moelleux avec sauce caramel et glace vanille* 12.00€
- IRISH COFFÉE 9.50€

NOS GLACES

SÉLECTION DU MAÎTRE ARTISAN GLACIER « GLACES DES ALPES »

La boule : 3.50€ (supplément chantilly 1€) (supplément chocolat chaud 1€)

- GLACES *vanille, café, chocolat noir, pistache, caramel beurre salé, rhum-raisin, marron*
- SORBETS *citron, poire, framboise, fraise, génépi*

LES COUPES GLACÉES

- DAME BLANCHE *2 glace vanille, chocolat noir fondu, chantilly* 10.00€
- CAFÉ LIÉGEOIS *2 glace café, café chaud, chantilly* 10.00€
- CHOCOLAT LIÉGEOIS *2 glace chocolat, chocolat chaud, chantilly* 10.00€
- COUPE DAHU *1 glace génépi, 1 sorbet citron, liqueur de génépi* 11.00€

LES COUPES ALCOOLISÉES

- 2 BOULES DE GLACES OU SORBETS AUX CHOIX AVEC 4 CL DE DIGESTIF AU CHOIX 11.00€

MENU DU JOUR

PLAT DU JOUR 13.00€

ENTRÉE + PLAT DU JOUR

17.00€

OU

PLAT DU JOUR + DESSERT

17.00€

ENTRÉE+PLAT+DESSERT

20.00€

TOUS LES VENDREDIS MIDI

PLAT "COUSCOUS"

15.00€

ENTRÉE 4.00€

DESSERT 4.00€

MENU ENFANT

ESCALOPE DE POULET *GRILLÉ*, FRITES FRAÎCHES

OU

PENNE SAUCE TOMATE

SIROP

ET

UNE BOULE DE GLACE

12.00€

Nos prix sont taxes et service compris