

Carte

Entrées

<i>*Ris de veau sauce foie gras</i>	17€
<i>(Selon arrivage et disponibilité)</i>	
<i>*Poêlée de couteaux beurre persillé</i>	11€
<i>*Foie-Gras mi-cuit maison</i>	16€
<i>compotée du moment</i>	
<i>*Salade de gésiers (supplément foie gras 3€)</i>	11€

Plats

<i>*Cuisse de canard confite,</i>	18,50€
<i>Écrasé de pomme de terre, salade</i>	
<i>*Poisson du moment, risotto crémeux</i>	18,50€
<i>Aux champignons</i>	
<i>*Souris d'agneau (cuisson basse température 36 heures)</i>	28€
<i>Et son jus réduit, écrasé de pommes de terre</i>	
<i>Assiette de fromage</i>	4,50€

Grillades au feu de bois

**Entrecôte environ 350gr* 27,50€

(Inclus dans le menu à 39,50€)

**Magret de canard* 25€

(Inclus dans le menu à 39,50€)

**Andouillette 5A* 18€

(Inclus dans le menu à 39,50€)

**Côte de bœuf* 7€ les 100 gr

(Vendu entière pour deux personnes, poids moyen 1kg)

Toutes nos grillades sont accompagnées de frites maison et de salade.

Sauce au choix : poivre vert, échalotes confites,

Bleu, béarnaise (supplément sauce 2€)

Origine de nos viandes France ou UE

Menu à 39,50€

Entrées

**Ris de veau sauce foie gras*

(Selon arrivage et disponibilité)

**Poêlée de couteaux beurre persillé*

**Foie-Gras mi-cuit maison*

compotée du moment

**Salade de gésiers (supplément foie gras 3€)*

Plats

**Cuisse de canard confite,*

Écrasé de pomme de terre, salade

**Poisson du moment, risotto*

crémeux aux champignons

**Souris d'agneau (cuisson basse température 36 heures)*

Et son jus réduit, écrasé de pommes de terre

**Grillades au feu de bois (voir page des grillades)*

Desserts

-voir Carte-

Burgers

**Burger de l'étain* 18,50€

(Steak haché façon bouchère, cheddar, jambon de pays, frites)

**Burger Rossini* 20,50€

(Steak haché façon bouchère, cheddar, escalope de foie-gras, frites)

**Burger tout canard* 19,50€

(Steak haché de canard, cheddar, magret fumé, sauce poivre vert, frites)

Menus enfants

Le mini kids (jusqu'à 8 ans) 9€

Steak haché ou nuggets de poulet, frites

Boule de glace ou fromage blanc

Le demi-portion (jusqu'à 12 ans) 13€

Burger traditionnel ou Fish and chips, frites

Boule de glace ou fromage blanc

Desserts

<i>*Mousse au chocolat (à commander à l'avance)</i>	6,50€
<i>*Coulant tout caramel (à commander à l'avance)</i>	6,50€
<i>*Panna cotta verveine et ses fruits frais</i>	6,50€
<i>*Crème brûlée au cointreau</i>	7€
<i>*Tarte fine aux pommes (à commander à l'avance)</i>	7,50€
<i>*Profiterole</i>	8€
<i>*Gaufre au caramel beurre salé</i>	8€
<i>*Coulant chocolat (à commander à l'avance)</i>	8€
<i>*Pavlova, chantilly et fruits frais</i>	8,50€

Coupes glacées

<i>Café ou chocolat ou caramel liégeois</i>	8,50€
<i>Dame blanche</i>	8,50€
<i>Colonel</i>	9,50€

Glaces et sorbets

<i>1 boule</i>	<i>3€</i>
<i>2 boules</i>	<i>5€</i>
<i>3 boules</i>	<i>7€</i>

Sorbets: *citron, cassis, framboise, Poire*

Crèmes glacées : *Vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé, fraise.*

Supplément Chantilly

Prix nets en euros, service compris

