



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!)

- **La spécialité du Chef** : 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€
- Tenders de poulet pané 9,50€
- Gyozas farce au boeuf (6 pièces) ou Gyozas farce 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 coeur fondant mozzarella (10 pièces) 9€
- Boules de légumes, coeur crème fraîche 9€
- Sticks de mozzarella (8 pièces) 9€
- Gyozas avec farce aux légumes (6 pièces) 8,50€

## LES PLATS

### Les Viandes

- Pièce du boucher - Boeuf (**dessus de palette, origine France**), frites maison, salade verte et sauce au poivre ou réduction vin rouge échalotes 21€  
**cuissons proposées**: bleue, saignante ou à point. Le Chef ne propose pas la cuisson bien cuit.
- Entrecôte grillée (environ 270g) avec frites maison et salade verte, sauce au poivre ou réduction vin rouge échalotes 29€  
**cuissons proposées**: bleue, saignante ou à point. Le Chef ne propose pas la cuisson bien cuit.

### Le Poisson

- **Pêche Signature du Chef** : Brosme, asperges poêlées et petits légumes, crème d'asperges 23€
- Pêche du moment, mousseline de carottes et petits légumes, sauce crème aux agrumes 24€
- Homard bleu (ou Saint-Pierre, Bar de ligne, langouste), bisque et petits légumes de saison - **prix selon cours et sur réservation au moins 72h à l'avance**

### Les Tartares et Salades

- **Tartare classique préparé par le Chef** : accompagné de frites maison et salade verte 21€
- **Tartare à l'italienne préparé par le Chef (pesto, parmesan, tomates)** accompagné de frites maison et salade verte 22€
- Salade César : copeaux de parmesan, lard, oignons rouges, tenders de poulet frit, croutons, tomates cerises 19€
- Salade végétarienne: patate douce rôtie, chèvre, croutons, graines de courge et de sarrasin, vinaigrette passion 18€

(Jambon de pays en supplément : 2€50)

### **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

## LES DESSERTS

### LE DESSERT SIGNATURE DU CHEF

#### LE SAINT MARCOIS : 9,50€

Fondant au chocolat à choisir parmi les 3 propositions

- LE CLASSIQUE NATURE, glace vanille
- LE COEUR CAMEL AU BEURRE SALÉ, glace caramel
- LE PRALINÉ glace vanille

- **PAVLOVA FRAISE RHUBARBE** 9€
- **Fruit rôti** : Nectarine rôtie au four, Chantilly, sablé breton, caramel au beurre salé et boule de sorbet pêche 9,50€
- *Dessert en suggestion à l'ardoise selon approvisionnement*
- **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). 12€
  - \* **supplément PREMIUM** \* avec cognac VSOP ou cognac aux amandes ou Rhum Clément arrangé vanille et café italien (+3€)
- **Champagne gourmand** (Coupe de Champagne Mumm accompagnée de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace) 15€

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

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

**Nos parfums** : vanille, chocolat, fraise, 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