

Menu

ENTRÉES

BURRATA, TOMATES ET PESTO 11,50

FOIE GRAS MAISON 18,50

ŒUF POCHÉ AU MAROILLES 9,50

CUISSES DE GRENOUILLES 15,50

SAUMON FUMÉ MAISON 15,50

TATAKI DE THON 11,90

CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS 10,50

PLANCHE CHARCUTERIES ET FROMAGES 17,50

SALADES

SALADE CÉSAR 17,90

SALADE DES ARDENNES 18,90

BOUDIN BLANC, LARDONS, JAMBON SEC, ŒUF POCHÉ

SALADE DE LA MER 18,90

SAUMON FUMÉ, SAINT-JACQUES, CREVETTES, BEIGNETS DE CALAMARS

Menu

PLATS

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 18,90

ENTRECÔTE FRANÇAISE, SAUCE AU CHOIX 25,50

TARTARE DE SAUMON 19,90

SOURIS D'AGNEAU À L'AIL CONFIT 25,90

DINDE ROUGE DES ARDENNES AU RATAFIA DE CHAMPAGNE 18,90

TÊTE DE VEAU 21,50

SAINT-JACQUES AUX AGRUMES 24,50

BURGER DU MOJO 19,50

BURGER AU MAROILLES 19,50

CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS 16,50 SUPPLÉMENT BURRATA 3,50

FILET DE SANDRE, SAUCE SAFRANÉE 22,50

FILET DE BŒUF, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL 28,50

T-BONE DE VEAU AUX MORILLES 24,90

Menu

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE 8,00

FONDANT AU CHOCOLAT 8,50

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES 8,00

MOELLEUX PISTACHE ET CHOCOLAT BLANC 8,50

CRÈME BRÛLÉE 7,50

TARTE TATIN 8,00 SUPPLÉMENT FLAMBAGE CALVA 1.50

TIRAMISU FRUITS ROUGES 7.50

ASSIETTE DE FROMAGES 8,50

CAFÉ GOURMAND 9,00



RÉSERVATIONS AU 03.51.25.12.97