

A PARTAGER

Saucisson « Fuet Catalan »	9.00
Planche Charcurterie (2, 3 pers)	21.00
Planche Italienne (<i>Jambon Blanc Italien, Burratina, Bruschetta, Pesto, Tomates, Pignons de Pains</i>)	19.00
Planche Ibérique (<i>Jambon Ibérique 24mois, Tomates Séchées, Pignons de Pains, Toast</i>)	21.00
Terrine de Campagne à la Bière	7.90
Tartare de Tomates d'Antan (<i>Fraises, Menthe Fraiches, Burratina, Vinaigre Balsamique</i>)	9.90
St Félicien Rôti (<i>Miel, Noix Caramélisés, Herbes</i>)	9.00

LES ENTREES

Terrine de Campagne à la Bière	7.90
Ravioles (<i>Ricotta, Tomates, Mozzarella, Crème Truffée</i>) (x4)	10.00
Saumon Gravlax , (<i>Ketchup de Betterave aux Herbes</i>)	9.80
Tartare de Tomates (<i>Fraises, Menthe Fraiches, Burratina, Vinaigre Balsamique</i>)	9.90
Cassolette d'Escargots Ail Persillé x 6	10.20
Cassolette d'Escargots Ail Persillé x 12	15.90
Croquettes de Maroilles (<i>Salade, Lardons Xérès</i>) 2 pièces	9.80
Cuisses de Grenouilles (<i>Sauce aux Agrumes, Salade</i>) 5pièces	11.00

Vous êtes allergiques !! Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoires contenus dans les plats, vous seront transmises par le personnel du restaurant.

LES PLATS

Cassolette Rognons de Veau (<i>Flambés au Calvados/ Crème Calvados, Champignons, Purée Maison</i>)	19.00
Burger (<i>Buns Brioché, Viande de Boeuf, Bacon, Salade, Tomates, Oignons, Pickels, Sauce au choix, Frites Fraiches</i>)	21.00
Burger (<i>Buns Brioché, Viande de Boeuf, Bacon, Salade, Tomates, Oignons, Pickels, Sauce au choix**, Frites Fraiches</i>)	28.00
Andouillette 5A Moutarde à l'Ancienne (<i>Frites Fraiches</i>)	19.00
Côte de Porc 'Charcutière Marinée' (<i>Purée Maison</i>)	21.00
Bavette Angus (+/- 250grs) (<i>Légumes, Frites Fraiche, Sauce au choix**</i>)	22.00
Côte à l'Os (+/- 1,150kg) (<i>Assortiment de Sauces, Frites Fraiches, Salade</i>)	78.00
Entrecôte (+/- 250 grs) (<i>Légumes, Frites Fraiche, Sauce au choix**</i>)	27.00
Carpaccio de Cecina (Bœuf Séché) et sa Mozzarella (<i>Frites Fraiches, Salade</i>)	22.00
Tartare* de Bœuf Fumé Maison Et Son Pesto Maison (<i>Frites Fraiches</i>) (<i>Sauce: Ail, Echalote, Oignons, Moutarde, Croûtons de Pains</i>) * Tartare au couteau	21.00
Tartare* de Bœuf Fumé Italien (<i>Frites Fraiche, Pesto, Tomates séchées, Parmesan</i>) * Tartare au couteau	21.00
Potjevleesch aux 3 Viandes (<i>Porc, Poulet, Lapin, Frites Fraiches, Salade</i>)	19.00
Salade Caesar (<i>Poulet Pané, Croûtons, Salade Romaine, Tomates Séchées, Parmesan, Oignons Rouges</i>)	18.00
Tartare de Tomates (<i>Fraises, Menthe Fraiches, Burratina, Vinaigre Balsamique, Frites Fraiches</i>)	19.50
Saumon Gravlax , (<i>Ketchup de betteraves aux herbes, Tomates, Concombres, Persil, Aneth, Ciboulette, Burrata Fumé, Frites Fraiches</i>)	22.00
Tartare de Saumon et Gambas"Thai" (<i>Citron, Gingembre, Échalote, Ciboulette, Aneth, Huile olive, Soja, Frites Fraiches, Salade</i>)	21.00
Cuisses de Grenouilles (<i>10 Pièces</i>) (<i>Riz Safrané, Tomates Séchées</i>)	24.00
Ravioles (<i>Ricotta, Tomates, Crème Truffée</i>) (x8)	19.00
Plats Enfants (<i>Jambon /Poulet, Frites, Purée ou Riz</i>)	10.00
**Sauces Au Choix : Poivres (aux 2 Poivres), Champignons, Béarnaise, Maroilles, Crème Truffée, Ail Confit, Echalote.	
Supp :	
Frites : petite 2€ - Grande 5€	
Sauces : 1,50€	

Vous êtes allergiques !! Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoires contenus dans les plats, vous seront transmises par le personnel du restaurant.

DESSERTS

Assiette de Fromages	14.90
St Félicien Rôti (<i>Miel, Noix Caramélisés, Herbes</i>)	9.00
Crème Brulée (<i>Ecorce et Fleur d'Oranger, Grand Marnier</i>)	8.50
Mousse Chocolat Noir Pralin de Noisette	9.00
Mousse Chocolat Blanc Spéculoos	9.00
Brioche Perdue (<i>Glace Caramel Beurre Salé au lait, Chantilly, Caramel beurre salée</i>)	9.00
Profiterole (<i>Glace Vanille, Chantilly, Chocolat Chaud, Amandes Grillées</i>)	9.00
Tartare de Fraise (<i>Fraises, Sorbet Basilic, Meringue, Chantilly</i>)	11.00
Fraisier Maison (<i>Nappé Pralin</i>)	9.00

GLACES

Glace 1 Boule, 2 Boules, 3 Boules (2€/boule)	
<i>Parfums Glaces : Vanille, Caramel Beurre Salé, Rhum raisins,</i>	
<i>Parfums Sorbets : Basilic, Citron, Cassis, Fraises</i>	
Coupe des Bois (<i>Glace Fraise, Cassis, Yaourt, Meringue, Liqueur Fraises des Bois Chantilly</i>)	9.00
Dame Blanche (<i>Glace Vanille, Chantilly, Chocolat Maison Amandes Grillées, Gaufrette</i>)	8.00
Affogato (<i>Glace Café, Café Expresso, Chantilly, Coulis Caramel Beurre Salé, éclat de Pistache</i>)	9.00
Colonel (<i>Sorbet Citron Vert, Vodka Zubrowska Grass</i>)	10.00
Coupe Rhum Raisins (<i>Glace Rhum/Raisins, Meringue, Chantilly</i>)	9.00

GOURMANDS

Café Gourmand	10.00
Thé Gourmand « Thé Kusmi »	10.00
Infusion Gourmande	10.00
Supp Infusion (<i>Menthe, Citron Frais</i>)	+0.50
Gourmand (<i>Irish, Italian, Jamaican, French....</i>)	16.00

Vin Digestif au Verre :

Orange Gold :	7.00
----------------------	------

Vous êtes allergiques !! Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoires contenus dans les plats, vous seront transmises par le personnel du restaurant.