

- POUR VOS APÉRITIFS ET ENTRÉES -

= € =

- Calamars à la Romaine sauce tartare par: - 12 10
- 18 14
- Assiette de couteaux persillés par: - 12 11
- 18 15
- Assiette de frites sauce tartare par: - 12 13
(calamars, pépites d'encornets, accras) - 18 19
- Assiette de croquetas au jambon ibérique par: - 12 12
- 18 18
- Assiette de foie gras maison 14
- Planche à partager (4 accras, 4 calamars,
4 croquetas au jambon ibérique, pâté de campagne 90g,
Bresaola, jambon de Parme, fromage de brebis au
piment d'Espelette) 24

- LES SALADES -

(Salade, tomates, oignons rouges, poivrons et champignons)

- Landaise (gésiers confits, magret séché, foie gras) 19,50
- César revisitée (poulet pané aux cornflakes,
croutons, copeaux de grana padano, sauce César maison) pte: 14
gde: 18
- Chèvre chaud (bruschetta, chèvre, miel, noix
et jambon de Parme) pte: 14
gde: 18
- 2 vols au vent aux crevettes et cherizo, salade 16

- SUGGESTION DU JOUR -

- Ris de veau à la vigneronne (vin rouge, oignons,
champignons, tortilles et crème), tagliatelles 28

• - LES PLATS

= € =

(Les frites que nous servons sont maison)

- Lasagnes maison bœuf et gorgonzola (bœuf, courgettes fraîches, tomate provençale, béchamel, gorgonzola), salade 18
- Tagliatelles Carbonara (crème, lardons, oignons, œuf) 14
- Tagliatelles St Jacques (St Jacques fraîches, échalotes, crème et vin blanc doux) 21
- Tagliatelles Burrata (sauce tomate, burrata, pesto) 17
- Tagliatelles Gorgonzola et pancetta grillée (6 tranches) 15
- Ravioles à la truffe, crème aux champignons et truffe d'été (supplément foie gras : 6 €) 19,50
- Ravioles au jambon cru sauce gorgonzola 16
- Cassolette de grockis gratinés (gorgonzola, lardons, emmentat), salade 16
- Bavette d'Aloyau grillée, frites salade (supplément foie gras : 6 €) 270g : 23
360g : 33
- Magret IG P entier (400g) grillé, frites salade (supplément foie gras : 6 €) 27
- Escalope de Jean Toscano (champignons, jambon d'York, emmentat et crème), gratinée au four, tagliatelles 18,5
- Sauté de lapin maison aux pruneaux et lardons, frites 18
- Burger au bœuf (bœuf haché, fromage de brebis au piment d'espelette, pancetta grillée, sauce burger, pickles d'oignons, poivrons confits, salade, tomate), frites 18
- Burger aux St Jacques (St Jacques fraîches, sauce tartare, pancetta grillée, pickles d'oignons, poivrons confits, salade, tomate), frites 22
- 6 grosses crevettes grillées et persillées, salade 21,5

* Tout changement de garniture : supplément de 2 €.

- LES DESSERTS -

= € =

• Tiramisú maison au Nutella (spéculoos, café, Nutella)	7
• Panna Cotta maison coulis au choix (fruits rouges, miel, mangue, chocolat chaud ou caramel)	5,50
• Fromage blanc aux fruits du moment et miel	6
• Brioche farsen pain perdu Nutella ou confiture de lait maison	6,50
• Banoffee maison (crumble spéculoos, confiture de lait maison, bananes et chantilly)	8
• Far breton maison, glace vanille et chantilly	7
• Coupe kahlúa (1 boule café, 1 boule praliné, kahlúa et chantilly)	8
• Coupe Neugat (2 boules neugat de Nantélimar, Nutella, Spéculoos et chantilly)	8
• Banana Split (1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, banane, chocolat chaud et chantilly)	9,50
• Dame blanche (2 boules vanille, chocolat chaud et chantilly)	6,50
• Coupe Liégeoise au choix (café, Coco, caramel ou chocolat)	6,50
• After 8 (2 boules menthe, Get 2+ et chantilly) ou Cdonel	8
• Coupe fraîcheur (1 boule ananas, 1 boule fraise, 1 boule citron vert, Rhum blanc et chantilly)	9
• Coupes de glace: - 1 boule	3
- 2 boules	4,50
- 3 boules	6
• Café gourmand: - Far breton maison	7
- glace vanille	
- Fromage blanc coulis fruits rouges	

* Supplément chantilly ou coulis au choix 1,50

- MENU COMPLET: 25€ (23€ à emporter)
- FORMULE midi: 19€ (entrée plat ou plat dessert)

Vol au vent aux crevettes et chorizo

ou
Salade de gésiers

ou
Calamars à la romaine sauce tartare, par 8

ou
Salade de chèvre chaud

ou
Couteaux persillés par 12 (+ 3€)

=
Demi magret grillé, frites (+ 2€)

ou
Pièce de bœuf grillée, frites

ou
Bavette de veau grillée, sauce gorgonzola, frites

ou
Ravioles au jambon cru sauce gorgonzola

ou
Filet de Colin 150g, tagliatelles et compotée
de tomates maison

=
Panna Cotta maison croustis au choix

ou
Far breton maison chantilly

ou
Crêpes à la confiture de lait, chantilly

ou
Baroquette maison (+ 2,50€)

ou
Tiramisù maison au Nutella (+ 2€)