



LA CARTE

LES ENTRÉES :

TARTARE DE SAUMON, BETTERAVE ET POMME, CRÈME DE RAIFORT 11,50 €

BRUSCHETTA À LA TOMATE, JAMBON CRU ET BURRATINA 11,50 €

TACOS DE POULET FRIT, PICKLES DE CHOU ROUGE, CRÈME À L'AIL ET PARMESAN 11,50 €

CROQUETTE DE CREVETTES GRISES, SAUCE TARTARE CITRONNÉE 13,50 €

FOIE GRAS MI-CUIT ET CHUTNEY DE FIGUES, PAIN D'ÉPICES 13,50 €

POULPE POÊLÉ, CRÈME DE BUTTERNUT ET CHIPS DE CHORIZO 13,50 €

LES PLATS :

BUN'S À L'EFFILOCHÉ DE BŒUF, FONDUE D'OIGNONS ET MORBIER, FRITES 22,00 €

BROCHETTE DE BŒUF, SAUCE BÉARNAISE ET FRITES 18,00 €

EFFILOCHÉ DE BŒUF, SAUCE MARCHAND DE VIN, GRATIN DE POMMES DE TERRE 18,00 €

DOS DE LIEU NOIR EN CROÛTE DE CHORIZO, SAUCE CRUSTACÉS, LÉGUMES ET RIZ 18,00 €

FILET DE BŒUF, SAUCE À L'ÉCHALOTE, FRITES 25,00 €

RIS DE VEAU AU POIVRE DE SICHUAN, GRATIN DE POMMES DE TERRE 28,00 €

SOURIS D'AGNEAU CONFITE FAÇON CARBONNADE FLAMANDE,
POMMES DE TERRE SARLADAISES 23,00 €

DUO DE SAINT-JACQUES ET GAMBAS, SAUCE HOLLANDAISE,
RISOTTO AU PARMESAN 25,00 €



LA CARTE

LES SALADES :

CROUSTILLANT DE LÉGUMES AU CHÈVRE, SALADE COMPOSÉE 16,00 €

SALADE DE BURRATINA ET JAMBON CRU 17,00 €

LES DESSERTS :

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOTRE RÉGION 7,00 €

PROFITEROLES AU SPÉCULOOS, SAUCE CHOCOLAT CHAUD 7,00 €

TARTELETTE POMME-POIRE FAÇON CRUMBLE, CHANTILLY À LA VANILLE 7,00 €

VACHERIN À LA NOIX DE COCO, ANANAS RÔTI ET COULIS DE MANGUE 8,00 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT, CŒUR AU TOBLERONE, CRÈME ANGLAISE 8,00 €

TIRAMISU : SABLÉ BRETON, CRÈME VANILLE ET POIRE CARAMELISÉE 8,00 €

*POUR UNE BONNE ORGANISATION DU SERVICE, NOUS VOUS REMERCIONS DE CHOISIR
LES DESSERTS À L'AVANCE*