



Nos Planches à partager

PLANCHE CHARCUTERIE

25 €

Fuet, Jambon Cru, Chorizo, Bresaola, Pâté Croûte, Salade verte

Fuet, Cured Ham, Chorizo, Bresaola, Terrine

PLANCHE MIXTE

27 €

Fuet, Jambon Cru, Chorizo, Bresaola, Pâté Croûte, Camembert, Chèvre cendré, Comté, Gorgonzola, Salade verte

Fuet, Cured Ham, Chorizo, Bresaola, Terrine, Ash-coated goat's cheese, Comté, Gorgonzola

PLANCHE FROMAGE

21 €

Chèvre cendré, Camembert, Comté, Gorgonzola, Salade verte

Ash-coated goat's cheese, Brie or Camembert, Comté, Gorgonzola



Nos Entrées

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

X6 13 €

Burgundy Snails X6 or X12

X12 24 €

TOMATES D'ANTAN, BURRATA CRÉMEUSE, OIGNONS ROUGES ET HUILE VERTE AU BASILIC

18 €

Tomates, burrata crémeuse, oignons rouges et huile au basilic vert

Tomatoes, Creamy Burrata Red Onions and Green Basil Oil

CARPACCIO DE MELON, JAMBON CRU ET HUILE VERTE AU BASILIC

17 €

Melon, chiffonnade de jambon cru de pays, huile de basilic

Melon, ribbons of cured country ham, basil oil

CARPACCIO DE SAUMON À L'ANETH

21 €

Saumon, aneth, oignons rouges, huile citronnée ciboulette

Salmon, dill, red onion, lemon-chive oil



Nos Salades Généreuses

SALADE CESAR POULET

22 €

Sucrine, Tomate, croûtons torréfiés, parmesan, oeuf dur, poulets frits

Little gem lettuce, tomato, toasted sandwich bread, Parmesan, hard-boiled egg, fried chicken

Sauce César : anchois, crème, citron, oeuf dur, ail

Caesar dressing: anchovies, cream, lemon, hard-boiled egg, garlic

SALADE ITALIENNE À LA BURRATA

23 €

Salade, tomates séchées, oignon rouge, artichauts, parmesan, olive noire, burrata, jambon cru

Salad, sun-dried tomatoes, red onion, artichokes, Parmesan, black olives, burrata, Cured Ham

SALADE DE QUINOA À LA THAÏ

21 €

Quinoa, Coriandre, Oignons Rouges, Tomates Séchées, Cébette, Sésame, Huile de sésame, Sauce Soja Sucré et Salé, Sweet Chili, sauce huître

Quinoa Thai Salad (Quinoa, Coriander, Red Onions, Dried Tomatoes, Spring Onion, Sesame, Sweet and Salty Soy Sauce, Sweet Chili)

Listes des allergènes disponibles, demandez à votre serveur
Prix Nets TTC et Service Compris



Nos Tartares

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE, FRITES MAISON, SALADE

24,5 €

Boeuf, artichaut, parmesan, olives noires, oignons rouges, tomates séchées, pulpe Basilic
Beef, artichoke, parmesan, black olives, red onions, sun-dried tomatoes, basil pulp

TARTARE DE POISSON DU JOUR, SELON ARRIVAGE, VOIR SERVEUR, FRITES MAISON, SALADE

24 €

Fish tartare, fish depending on availability, see server for side dishes, homemade fries, salad

TARTARE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE, FRITES MAISON, SALADE

24 €

Artichaut, Parmesan, olives noires, oignons rouges, tomates séchées, pulpe Basilic
Artichoke, parmesan, black olives, red onions, sun-dried tomatoes, basil pulp, homemade fries, salad



Nos Plats

SMASH BURGER DU BELLINI, FRITES MAISON, SALADE

24 €

Boeuf, Cheddar, salade, tomate, oignons rouges, oignons frits, pain maïs
Beef, Cheddar, lettuce, tomato, red onions, fried onions, corn bun



Sauce Tartare : Fromage frais, mayonnaise, oignon, ciboulette, cornichons, citrons

Tartar sauce: Cream cheese, mayonnaise, onion, chives, gherkins, lemons

PLUMA DE COCHON DUROC, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, JUS DE VIANDE PIMENT D'ESPELETTE

27 €

Pluma de cochon duroc, pomme de terre, jus de viande, piment d'espelette, crème, beurre
Duroc pork pluma, potatoes, meat jus, Espelette pepper, cream, butter

WOK DE LEGUMES, AIGUILLETES DE POULET PANÉS

23 €

Aiguillettes Poulet panés, Chou chinois, courgettes, carottes, oignons rouge, poivrons
Breaded chicken strips, Chinese cabbage, courgettes, carrots, red onions, peppers



Sauce Wok : Soja sucrée, soja salé, sauce huitre, huile sésame, citron, sweet chili

Wok sauce: Sweet soy sauce, salted soy sauce, oyster sauce, sesame oil, lemon, sweet chili

PAVÉ DE RUMSTEAK, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, SAUCE POIVRE

27 €

Pavé Rumsteak, pomme de terre, piment sauce poivre
Rump steak, potato, green peppercorn sauce

POISSON DU JOUR, SELON ARRIVAGE, VOIR SERVEUR

27 €

Poisson selon arrivage, voir serveur pour accompagnement
Fish depending on availability, see server for side dishes

DOS DE SAUMON, QUINOA, LÉGUMES CROQUANTS, SAUCE CITRONNÉE À L'ANETH

26 €

Dos de saumon, quinoa, légumes, sauce citron, aneth
Salmon fillet, quinoa, vegetables, lemon sauce, dill

GNOCCHI À L'AIL, HUILE VERTE DE BASILIC, COPEAUX PARMESAN ET BRESAOLA

22 €

Gnocchi, ail, basilic, parmesan, bresaola
Gnocchi, garlic, basil, parmesan, bresaola

NUGGETS DE POULET OU FILET DE COLIN PANÉ Frites maison ou Légumes

Chicken Nuggets or Filet Fish - French Fries or Vegetables

+ 1 Boule de Glace (Parfum au choix) + 1 Sirop au choix

+ 1 Scoop Ice Cream (Flavour of your choice) + 1 syrup of your choice



Menu Enfant
Kid Menu

16 €

Listes des allergènes disponibles, demandez à votre serveur
Prix Nets TTC et Service Compris



Les Desserts

TARTE DU JOUR, VOIR SERVEUR	<i>Pie of the day, see server</i>	10 €
CARPACCIO DE MELON	<i>Melon</i>	9 €
CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON	<i>bourbon vanilla creme brulee</i>	9 €
PAIN PERDU AU CARAMEL BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE	<i>French Toast with Salted Caramel, Vanilla Ice Cream</i>	10 €
COEUR COULANT CHOCOLAT, COULIS FRUITS ROUGES ET GLACE VANILLE	<i>Chocolate Flowing Heart, Red Fruit coulis and Vanilla Ice Cream</i>	10 €
ASSIETTE DE 4 VARIÉTÉS DE FROMAGES	<i>plate of 4 varieties of cheese</i>	14 €



Nos Crêpes

CREPES	Sucre	5 €
	Nutella et Caramel	6 €



Les Glaces et Coupes Glacées

1 BOULE 3 €	2 BOULES 6 €	3 BOULES 9 €
Vanille, Chocolat, Caramel, Café, Pistache, Malaga, Menthe-Choco, Citron, Fraise, Passion		
<i>Vanilla, Chocolate, Caramel, Coffee, Pistachio, Malaga, Mint Chocolate, Lemon, Strawberry, Passion Fruit</i>		
SUPP CHANTILLY 1 €	SUPP SAUCE CHOCOLAT - CARAMEL - CAFÉ 0,5 €	
<i>Whipped Cream</i>	OU FRUITS ROUGES	
	<i>Sauce chocolate, caramel, coffee or red berries</i>	
CHOCOLAT LIEGEOIS	Crème Glacée Chocolat ou Caramel ou Café, Sauce	11 €
CARAMEL LIEGEOIS	Chocolat et Chantilly	
CAFÉ LIEGEOIS	<i>Chocolate, Caramel or Coffee Ice Cream, Chocolate Sauce and Whipped Cream</i>	
DAME BLANCHE	Crème Glacée Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly	11 €
	<i>Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce and Whipped Cream</i>	
COUPE AFTER 8	Glace Menthe-Choco, Glace Chocolat, Sauce Choco, Chantilly (Supp Get 27 (4cl) + 2 €	11 €
	<i>Mint Chocolate Ice Cream, Chocolate Ice Cream, Chocolate Sauce, Whipped Cream (Supplement Get 27 (4cl) + €2)</i>	
COUPE COLONEL	3 boules Citron, 4 cl de Vodka	12 €
	<i>3 scoops of lemon ice cream, 4 cl of vodka</i>	

Listes des allergènes disponibles, demandez à votre serveur
Prix Nets TTC et Service Compris