

Bienvenue

LONDON CALLING

— R E S T A U R A N T —

Entrées

Carpaccio de bœuf Angus à l'huile de noix et aux petits légumes croquants	15,00 €
Tartare de saumon, Mirepoix de Granny Smith, Crème de citron vert	15,00 €
Saint-Jacques poêlées, Crème de fèves, Grenade et Croustillant de pommes de terre	16,00 €
Sot-l'y-laisse de poulet, Disque d'ananas frais rôti, Poêlée de poireaux et de poivrons jus fermier	16,00 €

Salades

Salade Fjord au saumon fumé	19,00 €
Salade de poulet du Chef	19,00 €
Assiette végétarienne aux légumes de saison	17,00 €

Poissons

Dos de cabillaud, Poêlée d'iceberg et soja, Mousseline aux agrumes, Charlottes cuites au beurre clarifié	27,00 €
--	---------

Viandes

Steak tartare préparé du Chef, Frites, Bouquetière de salades	22,00 €
Cœur de rumsteak d'Angus, Bouquetière de salade, Frites ou Charlottes au four <i>Sauces (+ 3,00 €) : Poivre Vert & Cognac, Béarnaise, Demi-Glace de viande</i>	23,00 €
Entrecôte de Black Angus, Chicotins braisés, Frites ou Charlottes au four <i>Sauces (+ 3,00 €) : Poivre Vert & Cognac, Béarnaise, Demi-Glace de viande</i>	30,00 €
Filet pur de Black Angus, Poêlée de Pleurotes et de champignons de Paris, Sauce au Vieux Porto, Frites ou Charlottes au four	35,00 €
Carré d'agneau, Mousseline de céleri-rave, Fagots d'haricots verts, Gratin Dauphinois, Sauce au Cacao	26,00 €
Pluma de Pata Negra (porc ibérique), Purée montée au beurre, Jeunes carottes, Tagliatelles de courgettes, Sauce au miel et Xérès infusée au Chorizo	28,00 €
Waterzooï de poulet fermier des Landes	22,00 €

Desserts

Colonel	8,00 €
Carpaccio d'ananas	8,00 €
Moelleux au chocolat & sa glace vanille	8,00 €
Vanille en Rafaello, Coulis de fruits rouges, Tuile à l'orange	9,00 €

Menu 3 services

35,00 €

Entrées

Carpaccio de bœuf Angus à l'huile de noix et aux petits légumes croquants

ou

Tartare de saumon, Mirepoix de Granny Smith, Crème de citron vert

Plats

Cœur de rumsteak d'Angus, Bouquetière de salade, Frites ou Charlottes au four

Sauces: Poivre Vert & Cognac, Béarnaise, Demi-Glace De Viande

ou

Dos de cabillaud, poêlée d'iceberg et soja, mousseline aux agrumes pommes
charlottes cuites au beurre clarifié

Desserts

Carpaccio d'ananas

ou

Moelleux au chocolat & sa glace vanille

VINS ROUGES

	Verre	Demi	Bouteille
Terre D'Ardoise Carignan Rouge Vieilles Vignes	5€	14€	27,00 €

BORDEAUX

Château Grange-Neuve Pomerol			55,00 €
Saint-Julien Château Haut-Beychevelle Gloria			60,00 €
Les Charmes de Grand Corbin – Saint Emilion Grand Cru			45,00 €
Château Tour Léognan – Pessac Léognan			40,00 €
Château Dauzac Margaux – Grand Cru classé en 1855			105,00 €

VALLEE DE LA LOIRE

Le Montoire Sancerre			36,00 €
Saint-Nicolas de Bourgueil			32,00 €

BOURGOGNE

Hautes-Côtes de Beaune – Domaine Bergeret			36,00 €
---	--	--	---------

VALLEE DU RHÔNE

Côtes-du-Rhône – Alleno & Chapoutier			30,00 €
Croix Chabot – Alleno & Chapoutier			45,00 €
Châteauneuf-du-Pape Les Grands Merisiers Chapoutier			95,00 €

LANGUEDOC

Mas De Daumas Gassac			75,00 €
----------------------	--	--	---------

VINS BLANCS

	Verre	Demi	Bouteille
Terre D'Ardoise Carignan Blanc Vieilles Vignes	5€	14€	27,00 €
Languedoc Moulin de Gassac Eraus Sauvignon Blanc			30,00 €
Le Montoire Sancerre			36,00 €
Montagny 1 ^{er} Cru Montcuchot			34,00 €
Alsace Pinot Gris Charles Muller & Fils			30,00 €
Chablis 1 ^{er} Cru – Simonnet-Febvre			45,00 €
Chatelain Pouilly-Fumé – Les Chailloux			38,00 €

VINS ROSES

	Verre	Demi	Bouteille
Belleruche – Rosé Côtes-du-Rhône	5€	14€	27,00 €
Château Puech-Haut – Prestige Rosé			36,00 €

BULLES

	Verre	
Prosecco Riccardonna	6 €	35,00 €
Veuve-Clicquot		75,00 €
Ruinart Blanc de Blancs		110,00 €

LES APERITIFS

Martini (Blanc/Rouge)	7,00 €
Pineau des Charentes	7,00 €
Campari	8,00 €
Kir	6,00 €
Kir Royal	7,00 €
Aperol Spritz	10,00 €
Cosmopolitan	10,00 €

LES ALCOOLS

Vodka

Eristoff	9,00 €
----------	--------

Rum

Bacardi White	9,00 €
Bacardi 8 Year Old	10,00 €
Diplomático	10,00 €

Gin

Bombay Sapphire	11,00 €
Hendrick's	12,00 €
Nordès	12,00 €

Whiskey

William Lawson's	10,00 €
Jack Daniel's	11,00 €
Four Roses	10,00 €
Oban 14 Year	13,00 €
Lagavulin 16 Year	13,00 €
Chivas Regal 12 Year	11,00 €

Cognac

Hennessy	10,00 €
----------	---------

LES SOFTS

Eau Plate	25cl. 50cl.	3,00 € 5,50 €
Eau Gazeuse	25cl. 50cl.	3,00 € 5,50 €
Coca-Cola		3,00 €
Coca-Cola Zero		3,00 €
Fanta		3,00 €
Sprite		3,00 €
Ice Tea		3,00 €
Shweppes Tonic		3,00 €
Jus d'orange		3,00 €
Jus de pomme		3,00 €
Jus de pamplemousse		3,00 €
Jus d'ananas		3,00 €

LES BIERES

Au fût

Stella Artois	3,50 €
Leffe Blonde	5,00 €
Tripel Karmeliet	5,00 €

Bières Spéciales

Leffe Brune	5,00 €
Corona	5,00 €
Hoegaarden Blanche	3,50 €
Orval	5,00 €
Goose Island IPA	5,00 €
Kriek Belle-Vue	3,50 €
Jupiler 0% Alc.	3,50 €

LES DIGESTIFS

Baileys	9,00 €
Cointreau	9,00 €
Amaretto	9,00 €
Limoncello	6,00 €
Calvados	9,00 €

LES CAFÉS & THÉS

Lungo	3,00 €
Espresso	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Thé à la menthe	3,50 €

