Entrées

Planche à partager S 15,00€, M 25,00€, L35.00€ , XXL 45,00€	
(Jambon, terrine, carpaccio, saumon fumé)	
Terrine du chef et sa confiture d'oignons	8,50€
Cassolette de 6 escargots à la bourguignonne	10,00€
Cassolette de 12 escargots à la bourguignonne	16,00€
Le Carpaccio de saumon au basilic	15,00€
Assiette de saumon fumé par le chef	16,00€
Foie gras de canard maison	16,00€
Son verre de moelleux	6,00€

Poissons (selon arrivage)

Poisson du chef	16,00€
Au gré des Marées (selon arrivage voir ardoise)	22,00€
Saumon rose grillé à l'unilatérale	21,00€

*Tous nos plats sont frais et faits maison



Plat

Plat du jour (uniquement le midi)	16,00€
Carbonnade Flamande	17,50€

Grillade au feu de bois

Jambon à l'os maison sauce paysanne	16,50€
Andouillette AAAAAA crème de moutarde	17,50€
Pavé de bœuf	24,00€
Filet de bœuf	28,00€
Côte à l'os sauce béarnaise (min 2 pers)	32,00€/pers
Gigot d'agneau grillé beurre à l'ail	21,00€

(À la ficelle le dimanche)

Sauce : béarnaise, poivre, roquefort, maroilles, crème de moutarde

Beurre : d'Espelette, à l'ail

Les sauces supplémentaires sont facturé 3.00€

PROFESSIONNEL CONFIRMÉ
TITRE D'ÉTAT
CUISINE FAITE MAISON

*Tous nos plats sont frais et faits maison

Assiette de fromages	7,50€

Desserts

Ile flottante et crème anglaise	5,50€
Coupe de glaces ou sorbets artisanales française (Mon petit glacier) 2 boules	6,00€
(Citron, poire, passion, myrtille, vanille, Chocolat, café, rhum raisin..)	
Mousse au chocolat	6,50€
Tarte pommes et cassonade	6,50€
Crème brûlée	8,00€
Brioche façon pain perdu, boule vanille	8.00€
Dame blanche ou noir	7,50€
Sorbet au genièvre de Houlle maison	8,00€
Café gourmand (Avec supplément de 5€ aux menus)	10,00€
Mystère flambé au grand marnier (Avec supplément de 5€ aux menus)	9,50€
Irish coffee (Avec supplément de 5€ aux menus)	10,00€

*tous nos plats sont faits maison

