

Suggestion du moment 17€

Côte de cochon, moules de bouchot accompagné d'un mijoté de coco



Pour Commencer ...

Duo os à moelle, sel de guérande, toasts, salicornes, citron, échalotes

13

Sablé parmesan mimolette, caviar d'aubergine et champignons rôties

11

Cromesquis pulled pork, sauce barbecue

9

Carpaccio de cœur d'ailoyau Holstein mâturé

15

Escargots de comines au beurre à l'ail x6 x12

8,14

Gravelax de saumon, vinaigrette gingembre

13

La planche des Ripailleurs

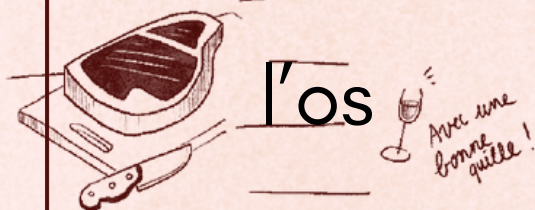
Os a moelle Charcuteries ibériques Escargots de Comines, et cromesquis de pulled pork, croque welsh

Ça se partage...

28

Nos belles ripailles à l'ardoises

Côte à



L'os

Avec une bonne quille !

Supplément frites, purée, caviar d'aubergine, mijoté de coco 4

La touche finale !

Café gourmand

LA Coise sur le Gateau

Crème brûlée vanille Madagascar flambage à la Chartreuse +4€

Dame blanche

Fondant choco crème de marron

Abricots rôties glace yaourt et crumble romarin

& LE DIGEOT ?



9

9

9

9

9

9

Nos Plats

Tartare de bœuf au couteau, fumé sous cloche frites maison

20

Burger steak wagyu, ferme des plantes, ST Nectaire gratiné, mayo fumé et pesto roquette

22

Gravelax de saumon vinaigrette gingembre, garniture au choix

25

Onglet de boeuf Angus échalottes confites, garniture aux choix

25

Faux filet de boeuf (Uruguay), garniture aux choix

26,5

Steak de thon à la provençal

23

Osso Bucco de veau aux tagliatelles

28

courgettes rôties syphon St Marcelin, caviar d'auberine sauce pesto roquette

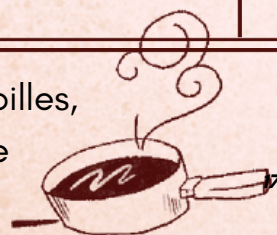
17

Supplément sauce maison

2

Béarnaise, maroilles, poivre, échalote

Bon Appétit !



Les prix affichés comprennent taxes et service - TVA 10%