

La Planche

. La Planche de **Charcuterie & Fromage** à partager 20

Les Entrées

. Crèmeux aux Légumes de saison A l'Huile de Noisette 10	. Gravlax de Saumon Crème de Ciboulette et Aneth 14
. Croustilles de Maroilles Salade de Roquette et Balsamique 12	. Fricassée d'Escargots x12 En Persillade 16
. Emince de Bœuf à l'Italienne Tomates séchées et Basilic 13	. Terrine de Foie Gras de Canard Au Ratafia de Champagne 18

La Mer

. Poisson du Marché poché Sauce Hollandaise 19
. Mi-cuit de Saumon Sauce Soja, Yuzu et Gingembre 24

Pour nos poissons, nous privilégions une cuisson nacrée, merci de nous préciser à la commande si vous le préférez plus cuit.

Les Salades Repas & Veggie

. Salade Gourmande Au Boudin blanc de Rethel 19.9
. Assiette Veggie Polenta crémeuse et Légumes de Saison 13.5

La préparation des plats chauds à la carte nécessite une attente de 15 à 20 minutes selon la cuisson désirée.
Merci de votre compréhension

Les Viandes

. Suprême de Poulet Crème de Parmesan 18
. Burger au Cheddar Viande de Bœuf hachée, Oignons, Bacon, Tomate et Roquette 21
. Pavé de Veau Sauce Forestière 23
. Le Tigre qui Pleure (Plat épicé) Et sa fameuse Sauce Tigre 26 « Bœuf mariné avec Sauce Soja, Citron vert, Coriandre, Citronnelle et Piment »

Les Maturées

Races à viande issues
d'éleveurs locaux
Maturées en cave par nos soins

. Faux Filet de Bœuf grillé (Pièce de ± 300 gr) 32
. Entrecôte de Bœuf grillée (Pièce de ± 300 gr) 36 Beurre Maître d'hôtel

Concernant les intolérances et allergies alimentaire,
merci de nous le préciser lors de votre prise de commande.

Prix nets TTC en euros— Service compris



Menu

L'Adresse 32

Entrée-Plat Ou Plat-Dessert 26

Crèmeux aux Légumes de saison

A l'Huile de Noisette

Ou

Cromesquis de Maroilles

Salade de Roquette et Balsamique



Poisson du Marché poché

Sauce Hollandaise

Ou

Suprême de Poulet

Crème de Parmesan



Assiette de Fromages

Sélection de 2 fromages

Ou

Poire Belle-Hélène

Chocolat Chaud, Glace vanille

Ou

Tarte déstructurée

Au Caramel et Noisette



Menu

Rive Droite 42

Entrée-Plat-Fromage-Dessert 48

Emincé de Bœuf

Tomates séchées et Basilic

Ou

Gravlax de Saumon

Crème de Ciboulette et Aneth

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard

Au Ratafia de Champagne

Supplément Menu 4 €



Mi-cuit de Saumon

Sauce Soja, Yuzu et Gingembre

Ou

Pavé de Veau

Sauce Forestière



Assiette de Fromages

Sélection de 3 fromages

Ou

Croustillant au Pralin

Pommes caramélisées

Ou

Fondant au Chocolat

Glace Vanille Bourbon

Menu

du Jour

Plat du jour **seul** 13.9

Entrée/Plat **ou** Plat/Dessert 20.9

Entrée, Plat et Dessert 24.9

Menu sur Ardoise, servi le midi
du mardi au vendredi sauf jours fériés

Menu

Enfant 12

- de 10 ans

Poisson **ou** Viande



Glace **2** Boules

Les Fromages

- | | |
|---|----|
| . Assiette de fromages Sélection de 3 fromages | 9 |
| . Fromage Gourmand Sélection de 3 fromages
Accompagné d'un Verre de Vin 15 cl | 13 |
- Côtes du Rhône A. Jaume **ou** Côtes de Bourg Château Colbert



Les Desserts

- | | |
|--|----|
| . Poire Belle-Hélène
Chocolat Chaud, Glace vanille | 10 |
| . Tarte déstructurée
Au Caramel et Noisette | 10 |
| . Fondant au Chocolat
Et Glace Vanille Bourbon | 10 |
| . Croustillant au Pralin
Pommes caramélisées | 10 |
| . Les Profiteroles X.L.
de L'Adresse... | 12 |

Les Gourmands

- | | |
|---|----|
| . Café ou Thé Gourmand
Assortiment de Desserts | 9 |
| . Le Champagne Gourmand
Assortiment de Desserts
Accompagné d'une
Coupe de Champagne Brut | 15 |



Les Glaces & Sorbets

- | | |
|--|-----|
| . Dame Blanche
Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly | 9 |
| . Café Liégeois
Glace Café, Vanille, Sauce Café, Chantilly | 9 |
| . Chocolat Liégeois
Glace Chocolat, Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly | 9 |
| . Coupe Rhum-Raisin
Glace Rhum Raisin, Vanille et Fruits d'Automne, Chantilly | 9 |
| . Le Colonel
Sorbet Citron arrosé généreusement de Vodka | 9.9 |
| . La Champenoise Sorbet Cassis, Glace Biscuit Rose de Reims
arrosée généreusement de Champagne | 9.9 |

Glace **1 Boule** 2.5 — **2 Boules** 4.8 — **3 Boules** 7

Vanille, Café, Chocolat, Biscuit Rose de Reims, Pistache, Menthe-Chocolat, Caramel Beurre salé, Cassis, Fraise, Citron, Framboise, Rhum Raisin, Smarties

Les Crèmes de Fruits 4 cl

Digestif peu alcoolisé, peu sucré

- | | |
|--|---|
| . La Croqueuse La pomme acidulée, caramélisée, suave, fruitée | |
| . La Mentheuse Parfum de menthe verte et légèrement poivrée | 6 |
| . La Pulpeuse La puissance du citron et une pointe de yuzu | |

Prix nets TTC en euros— Service compris