

La carte

Entrées

Œuf cocotte au chorizo et ciboulette, mouillettes (10 min cuisson)	8.00€
Tartine de mousse de chèvre frais, jambon sec des montagnes, légumes marinés à l'huile Roquette	8.00€
- version végétarien sans jambon	7.00€
- Version plat avec Frites de patates douces et salade verte	12.00€

Plats

Salade Road Trip de la Cheffe (Toast de Chaource au pesto, coppa, tomates Cerises, oignons rouges, salade verte, radis, vinaigrette Rémoise)	16.30€
Brochette d'onglet de bœuf Angus marinée, polenta crémeuse aux champignons de paris, Salade verte	18.90€
Dos de lieu noir rôti au chorizo, risotto crémeux au parmesan	18.90€
Burger Rémois : steak haché, moutarde au moût de raisins, tommes des Ardennes, salade Oignons rouges, roquette, Frites de patates douces et salade verte.	17.50€
Poêlée de crevettes marinées, linguine aux légumes et coulis aux herbes aromatiques	17.90€
Assiette végétarienne : polenta crémeuse aux champignons de paris, frites de patates douces, linguines aux légumes et salade verte	15.20€

Desserts

Duo de fromages de notre région : Tomme des Ardennes et Chaource, salade verte.	8.00€
Moelleux au chocolat, chantilly de fève tonka et glace vanille (12 min de cuisson)	8.00€
Carpaccio d'ananas caramélisés, tuiles a la noix de coco et boule de glace coco	8.00€
Café gourmand et les mignardises de la Cheffe	8.00€
Coupe Glacées alcoolisées :	8.50€
- Caraïbes : coco, fraises et malibu coco	
- Fraicheur estivale : Verveine et vodka bio	
Parfums glace : Caramel, verveine, coco, fraises, vanille, chocolat	

Tous nos produits sont frais et fait maison. Prix net, service compris.

Le Menu d'Arthur

Entrée + plat + dessert + 1 boisson*

33€



Entrée / plat / 1 boisson* ou plat/ dessert/ 1 boisson* **26€**

ENTREE

Œuf cocotte au chorizo et ciboulette, mouillettes (10 min cuisson)

Ou

Salade Road Trip de la Cheffe (Toast de Chaource au pesto, coppa, tomates

Cerises, oignons rouges, salade verte, radis, vinaigrette Rémoise)

PLATS

Poêlée de crevettes marinées, linguine aux légumes et coulis aux herbes aromatiques

Ou

Brochette d'onglet de bœuf Angus marinée, polenta crémeuse aux champignons de paris,

Salade verte

DESSERTS

Moelleux au chocolat, chantilly de fève tonka et glace vanille (12 min de cuisson)

Ou

Carpaccio d'ananas caramélisés, tuiles à la noix de coco et boule de glace coco

**Boisson : 1 Bière pression 25 cl ou 1 verre de vin blanc, rouge ou rosé ou 1 soft au choix.*

Nos plats sont frais et fait maison. Prix net, service compris.

Formule

Express

18.90€

(Uniquement le midi)

Le plat du jour

+

Une boisson *

+

Un café
gourmand

***Boisson au choix :**

-1 bière pression 25 cl

-1 Eau en bouteille 50cl

1 verre de vin rouge, rosé ou
blanc

-1 soft au choix

Menu du midi

16.90€

(Voir ardoise, uniquement le midi)

Entrée / Plat du
jour

ou

plat/ Dessert

Menu enfant 10.00€

1/2 portion d'un plat au choix sur la
carte

+

1 dessert ou 1 Coupe 2 boules de glaces

+

1 soft au choix