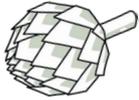


# M E N U





## J E P A R T A G E ( O U P A S )

Tapas du bistrot: Olives, légumes marinées, jambon Serrano, Camembert frit maison, guacamole, gressins **16€**

Houmous traditionnel, crackers **7€**

Planche du bistrot: Charcuterie, légumes croquants, falafels, crèmes aux herbes, houmous, gressins **16€**

Mozzarella sticks, artichauts confits **9€**

## J E C O M M E N C E A V E C

Cuisses de Grenouilles en persillade **entrée 15€ plat 22€**

Tomates anciennes, Burrata, Pesto à la cacahuètes **12€**

Melon Charentais, Jambon de Parme, Mozzarella di Buffala **14€**

Oeuf ajitsuke (confit et mariné au soja), Emietté de Crabe, Mayonnaise au miso, Pickles de légumes **15€**

## J E C O N T I N U E A V E C

Rösti Burger (Rösti maison, steak de boeuf 150g, lard paysan, comté, échalotes confites, sauce du chef), coleslaw & frites maison **20€**

### ***Plat Signature du Chef***

Filet de Canette rôtie au Cassis, Pommes Pont-neuf de Polenta crémeuse au Parmesan, Pak choï braisé, Crème au céleri branche **24€**

Entrecôte de bœuf irlandais grillée, Beurre maître d'hôtel, Tomates grappes rôties, Frites maison **25€**

Crevettes snackées au Piment d'Espelette, Nouilles sautées, Wok de légumes **22€**

Bistrot Bowl : Saumon Gravlax maison, Marinade Sésame, Oignons frits, Betteraves, Concombre, Ananas, Radis, Fèves de Soja, Riz basmati **19€**

Salade César: mesclun de salade, volaille croustillante, tomates, lard fumé, croûtons, copeaux de parmesan, sauce césar **18€**

## J E F I N I S A V E C

Assiette de fromages affinés de la Laiterie de Metz **12 €**

Mousse onctueuse au Chocolat noir, Praliné Noix de Pécan, Caramel **11€**

Soupe de Fruits rouges à la menthe et citron vert, Chantilly mascarpone, Crumble **12€**

Crumble à l'Abricot, Crème glacée Vanille **8€**

Café ou Thé gourmand **9€**

## D I G E S T I F S ( 4 C L )

EAU DE VIE / Mirabelle / Poire / Framboise / Quetsche - Distillerie Miclo - **6€**

Amaretto / Limoncello / Bailey's / Get 27 - **4.90€**

Cognac Martell VSOP - **8.90€**

Armagnac Clé des Ducs VSOP - **6.90€**

Chartreuse Verte - **8.90€**

Rhum Dictador 12 ans - **12€**

Rhum Diplomatico - **7.90€**

Rhum Zacapa Solera - **11.90€**

Rhum Coloma 8 ans - **9.90€**

Whisky Lagavullin 16 ans - **13.90€**

Whisky Nikka from the Barrel - **10.90€**

Whisky - Arran 10 ans - **9.90€**

Whisky Haig Club - **8.90€**

Whisky - Bellevoys Blanc - **10.90€**

Gin Generous Original / Green - **9.90€**

Gin Canaima - **8.90€**

Gin Hendricks - **7.90€**

## B O I S S O N S C H A U D E S

Espresso - **2.40€**

Double Espresso - **4.20€**

Cappuccino - **3.50€**

Café crème- **3.40€**

Café allongé - **3€**

Café Décaféiné - **2.60€**

Café Décaféiné allongé - **3€**

Chocolat chaud - **4€**

Thé & infusion Damman Frères - **3.70€**

Irish Coffee - **9€**



## M E N U   D U   M I D I

Entrée du jour + plat du jour  
ou plat du jour + café ou thé gourmand **15.50€**

Entrée du jour + plat du jour + café ou thé gourmand **22.90€**

## M E N U   E N F A N T

Steak hâché ou nuggets accompagnés de frites maison + une boule de  
glace Smarties **10€**