



Amis végétariens, n'hésitez pas à nous solliciter! 

Entrées À Partager (ou pas)

- **Planche mixte charcuterie/fromage**
Pour 2 9.90€
Pour 4 17.90€
- **Planche charcuterie**
Pour 1 6.50€
Pour 2 8.90€
Pour 4 16.90€
- **Terrine de campagne, canard et pruneaux**
Pour 1 6.50€
Pour 2 9.50€
Pour 4 16.50€
- **Tomates anciennes, pesto, burrata** 8.00€
- **Escargots par 6 de l'Escargotière du Choquel** 9.00€

Plats

- **Tartare de bœuf traditionnel** 16.50€
frites, salade
- **Pièce du boucher,** voir ardoise
(sauce poivre noir de Tellicherry, Béarnaise ou beurre maître d'hôtel)
frites, salade
- **Tortiglioni coulis de légumes,** burrata, jambon cru 16.50€
- **Tartare de saumon,** citron vert, concombre 19.00€
frites, salade
- **Potjevleesch « Comme une carbonnade »**
frites, salade 17.50€
- **Burger Effiloché** (paleron confit 5h effiloché, compotée d'oignons, cheddar, bacon, tomates, sauce BBQ)
frites, salade 17.90€
- **Burger Chèvre** (Mayonnaise miel, compotée d'oignons, bacon, steak, tomates, fromage de chèvre)
frites, salade 17.50€
- **Plat et poisson du jour** voir ardoise

Desserts

- **Le Gros Chou Craquelin façon Profiterole** 7.50€
- **Coulant chocolat, cœur rocher praliné** 8.00€
- **Crumble du moment** 7.50€
- **Café ou thé gourmand** 8.50€
- **Assiette gourmande** 8.00€
- **Dessert du jour** voir ardoise

Menu Enfants

(moins de 10 ans)

9.90€

Sirop à l'eau, jus de pomme, ¼ Vittel

~

Steak haché, poisson ou pâtes carbonara

~

Boule de glace

Menu Business

(Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés)

- **Entrée du jour + Plat du jour** 16.50€
- **Plat du jour + Dessert du jour** 16.50€
- **Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour** 20.00€

Supplément sauce (Poivre, Béarnaise, Beurre maître d'hôtel) 0.80€