

- POUR VOS APÉRITIFS ET ENTRÉES -

= € =

- Calamars à la Romaine sauce tartare par: - 12 10
- 18 14
- Assiette de couteaux persillés par: - 12 11
- 18 15
- Assiette de frites sauce tartare par: - 12 13
(calamars, pépites d'encornets, accras) - 18 19
- Assiette de croquetas au jambon ibérique par: - 12 12
- 18 18
- Assiette de foie gras maison 14
- Planche à partager (4 accras, 4 calamars,
4 croquetas au jambon ibérique, pâté de campagne 90g,
Bresaola, jambon de Parme, fromage de brebis au
piment d'Espelette) 24

- LES SALADES -

(Salade, tomates, oignons rouges, poivrons et champignons)

- Landaise (gésiers confits, magret séché, foie gras) 19,50
- César revisitée (poulet pané aux cornflakes,
croûtons, copeaux de grana padano, sauce César maison) pte: 14
gde: 18
- Chèvre chaud (bruschetta, chèvre, miel, noix
et jambon de Parme) pte: 14
gde: 18

- SUGGESTION DU JOUR -

- Burger au canard (épiroché de canard confit 21
sauce maison au fromage blanc et confiture
d'oignons, tranche de foie gras, salade tomate), frites

-LES PLATS (les frites que nous servons sont maison)

= € =

- Lasagnes maison au canard et giroldes (effiloché de canard confit, giroldes, tomate provençale, béchamel), salade 20
- Tagliatelles Carbonara (crème, lardons, oignons, œuf) 14
- Tagliatelles aux crevettes (6 grosses crevettes, crème, échalottes et vin blanc doux) 21
- Tagliatelles Burrata (sauce tomate, burrata, pesto) 17
- Tagliatelles Gorgonzola et pancetta grillée (6 tranches) 15
- Raviols à la truffe, crème aux champignons et truffe d'été (supplément foie gras = 6€) 19,50
- Raviols aux Cèpes, sauce lardère et éventail de magret grillé 22
- Cassolette de gnocchis gratinés (gorgonzola, lardons, emmental), salade 16
- Entrecôte (UE) grillée, frites salade 250g : 25
(supplément foie gras : 6€) 350g : 33
- Magret IG P entier (400g) grillé, frites salade 27
(supplément foie gras : 6€)
- Boccancini de veau maison, sauce lardère, tagliatelles 20

• Burger au bœuf (bœuf haché, fromage de brebis au piment d'espelette, pancetta grillée, sauce burger, pickles d'oignons, poivrons confits, salade, tomate), frites 18,50

• Burger aux crevettes (5 grosses crevettes, sauce tartare, pancetta grillée, pickles d'oignons, poivrons confits, salade, tomate), frites 22

• Filet de Sandre (200g), tagliatelles et compotée de tomates maison 20

*Tout changement de garniture : supplément de 2€.

- LES DESSERTS -

= € =

• Tiramisú maison (spéculoos, café et whisky)	6.50
• Panna Cotta maison coulis au choix (fruits rouges, miel, mangue, chocolat chaud ou caramel)	5.50
• Fromage blanc aux fruits du mendiant et miel	6
• Pêsses au chocolat maison	6.50
• Gaufres maison : - Sucre	4.50
- Nutella	5.50
- Confiture de lait	5.50
* Supplément chantilly	1.50
• Coupe Kahlúa (1 boule café, 1 boule praliné, Kahlúa et chantilly)	8
• Coupe Neugat (2 boules neugat de Tentélimar, Nutella, Spéculoos et chantilly)	8
• Dame blanche (2 boules vanille, chocolat chaud et chantilly)	6.50
• Coupe Liégeoise au choix (café, Coco, caramel ou chocolat)	6.50
• After 8 (2 boules menthe, Get 2t et chantilly) ou Cdonel	8
• Coupe fraîcheur (1 boule ananas, 1 boule fraise, 1 boule citron vert, Rhum blanc et chantilly)	9
• Coupes de glace : - 1 boule	3
- 2 boules	4.50
- 3 boules	6
• Café gourmand : - crêpe au chocolat	7
- glace caramel	
- Fromage blanc coulis fruits rouges	
* Supplément chantilly ou coulis au choix	1.50

- MENU COMPLET: 25€ (23€ à emporter)

- FORMULE midi: 19€ (entrée plat ou plat dessert)

Croquetas au jambon ibérique par 4, salade

ou
Salade de gésiers

ou
Calamars à la romaine sauce tartare, par 8

ou
Salade de chèvre chaud

ou
Couteaux persillés par 12 (+ 3€)

=
Demi magret grillé, frites (+ 2€)

ou
Pièce de bœuf grillée, frites

ou
Bavette de veau grillée, sauce gorgonzola, frites

ou
Ravioles au jambon cru sauce gorgonzola

ou
Filet de Sandre, tagliatelles et compotée
de tomates maison

=
Panna Cotta maison coulis au choix

ou
Coupe 2 boules, chantilly

ou
Fromage blanc au miel

ou
Pousse au chocolat maison (+ 1,50€)

ou
Tiramisù maison (+ 1,50€)