

ENTRÉES / STARTERS

Crabe cake façon Louisiane, mayonnaise curry, petite verdure.....	13,50€
Crabcake, curry mayonnaise, salad	
Burrata crémeuse, pesto, méli-mélo tomates, crumble pistache/pignons pin.	14,00€
Creamy burrata, pesto, tomatoes, pistachio/pine nuts crumble	
Marbre de foie gras, chutney fraises/mangues, pain épice.....	24,50€
Foie gras, strawberry/ mango chutney, gingerbread	

PLATS / MAIN COURSES

Pavé de saumon snacké, crème de petits pois, légumes sautés.....	28,00€
Salmon steak, green peas cream, vegetables	
Ribs de porc, sauce barbecue, frites.....	24,50€
Pork Ribs, barbecue gravy, frites	
Salade croustillant de chèvre, miel, noix, crudités en folie	23,50€
Salad crispy goat cheese, honey, nuts, raw vegetables	
Tartare de bœuf (180gr) coupé au couteau, frites, salade.....	23,50€
Beef tartar, French fries, salad	
Andouillette de Troyes, frites, salade, sauce moutarde.....	24,50€
Andouillette, French fries, salad, mustard sauce	
Paleron de bœuf en deux cuisson (confit et grillé), fine ratatouille, brochette de PDT grenailles, jus au thym.....	27,50€
Beef Chuck, confited and grilled, ratatouille, potatoes, thyme gravy	

DESSERTS / DESSERTS

Brioche dorée, pomme caramélisés, chantilly.....	11,00€
Brioche, appel caramelized, sweet cream	
Tiramisu du moment.....	10,00€
tiramisu	
Faisselle, coulis aux fruits rouges, ou exotique ou miel.....	5,00€
Cottage cheese with red fruits coulis or exotic or honey	
Fondant au chocolat, chantilly coulis fruit rouge	8,50€
Chocolate cake, sweet cream	
Citron givré ou orange givrée ou noix de coco givrée.....	8,50€
Frozen lemon or orange or coconut	

 MENU ENFANTS / CHILDREN'S MENU (- de 10 ans).....12,50€

Sirop

Chunk de poulet, frites, salade

Glace en pot

(Vous pouvez consulter le tableau des allergènes au bar)

(Viandes d'origines françaises)