

Les entrées

Assiette de charcuteries à partager

(pour 2 personnes) : 9,50 € / (pour 4 personnes) : 17,50 €

2 ou 4 tranches de jambon de pays
2 ou 4 tranches de mortadelle
2 ou 4 tranches de rosette
2 ou 4 tranches de chorizo
1/2 ou 1 tranche de pâté (cabanes)

La planche à partager : 18,00 €

Humous
Tapenade verte et noire
Guacamole
Sauce barbecue
Tortilla chips

Assiette de coeur de canard à la persillade : 12,90€

Salade
Coeurs de canard
Tomates cerises
Vinaigrette

Assiette de foie gras : 10,50 €

Salade (mélange jeune pousse)
Tomates cerises
Toasts de pain grillés
Tranche de bloc de foie gras
Compoté d'oignons
Compoté de figues

Assiette de chèvre chaud : 9,00 €

Salade (mélange jeunes pousses)
Tomates cerise
Toasts de pain grillés
Fromage de chèvre
Lardons
Vinaigrette

Assiette de saumon : 9,00 €

Salade (mélange jeunes pousses)
Tomates cerise
Toasts de pain grillés
Tranches de saumon fumé
Beurre
Vinaigrette

Les salades (plat)

Salade de chèvre chaud : 18,50 €

Salade (mélange jeunes pousses)
Tomates cerise
Toast de pain grillé
Fromage de chèvre
Lardons
Vinaigrette

Salade de foie gras et sa compoté d'oignons et de figues : 19,50 €

Salade (mélange jeunes pousses)
Tomates cerise
Toast de pain grillé
Foie gras (bloc)
Lamelles de magret de canard fumés
Compoté d'oignons
Compoté de figues
Vinaigrette

Salade Avocat saumon crudité : 17,50 €

Salade (mélange jeunes pousses)
Tomate cerise
Avocat
Saumon fumé
Vinaigrette

Salade de la mer : 19,50 €

Salade
Crevettes cocktail
Surimi
2 gambas
Vinaigrette

Salade fraîcheur : 19,50 €

Salade
Jambon de pays
Billes de mozzarella
Melon
Vinaigrette

Les viandes

Attention le prix au poids est a titre indicatif.

Le minimum à la découpe est d'environ 200g

- Cote de boeuf (Black Angus) :	11,00 € les 100g
- Entrecôte à la découpe (Black Angus) :	10,50 € les 100g
- Faux filet à la découpe (Black Angus) :	9,50 € les 100g
- Hampe de boeuf (Black Angus) env 200g :	18,90 €
- Steak haché façon bouchère (Black Angus) :	16,90 €
(+1,00 € un oeuf à cheval)	
- Brochette de magret de canard (env 200g)	19,90€
- Magret de canard	26,00€
- Cotes d'agneau (env 350g) :	25,00 €
- Veau (env 350g) :	20,00 €
- Tartare de boeuf (env 180g) :	17,90 €
- Camembert braisé servi avec sa charcuterie	17,00 €

Sauces au choix : Roquefort, échalotes, poivre, champignons, tartare, béarnaise, barbecue, curry.

Accompagnements : Frites maison, gratin dauphinois maison, ratatouille, pomme de terre à la braise, salade, os à moelle.

Accompagnement supplémentaire : 2€

Supplément Salade : 1€

Supplément sauce : 1€

- Fondue bourguignonne (Sur réservation uniquement)	20 € les 250g
	Supp 100g 5€

Les burgers

3€ de plus pour tout steak supplémentaire

Le burger magret : 23,90 €

Pain bun's au sésame
Compoté d'oignons
Cheddar en tranches
1 steak haché façon bouchère
Tranches de magret de canard
Compoté de figues
Salade, tomates séchées, oignons

Le burger du chef : 22,90 €

Pain bun's au sésames
Sauce burger
Fromage au choix :
(Maroilles, 1/2 camembert, chèvre, raclette)
1 steak haché façon bouchère
Salade, tomates, oignons

Le cheeseburger : 19,90 €

Pain bun's au sésames
Sauce burger
Cheddar en tranches
1 steak haché façon bouchère
Salade, tomates, oignons

Le patata burger : 21,90 €

2 Galettes de pomme de terre
Sauce burger
Cheddar en tranches
1 steak haché façon bouchère
Salade, tomates, oignons

Supplément foie gras (bloc) : 4€

Supplément fromage : 3€

Les poissons

- *Saumon sauce hollandaise* : 18,90 €

- *Steak de thon* : 19,90 €

Sauces au choix : Roquefort, échalotes, poivre, champignons, tartare, béarnaise, barbecue, curry.

Accompagnements : Frites maison, gratin dauphinois maison, ratatouille, pomme de terre à la braise, salade, os à moelle.

Accompagnement supplémentaire : 2€

Supplément Salade : 1€

Menu enfants (jusqu'à 10 ans) : 10,00 €

Steak haché ou nuggets de poulet ou burger

+

Frites ou salade ou mélange de légumes

+

Soda ou sirop à l'eau ou diablo

+

1 boule de glace ou crêpe ou 1/2 gaufre

Les desserts

Café ou thé gourmand : 7,90 €

Crème brûlée : 7,00 €

Fondant au chocolat et sa boule vanille : 7,90 €

Fondant au chocolat
Boule de glace vanille
Sauce chocolat
Chantilly

Assiette de fromage : 8,00 €

Irish coffee : 8,50 €

Desserts maison : 8,00 €

(Voir serveur)

Crêpe : 5,00 €

Sucre, chantilly ou coulis Chocolat, caramel, fruits rouges, café

Gaufre : 5,00 €

Sucre, chantilly ou coulis Chocolat, caramel, fruits rouges, café

Les glaces

X1 boule : 2,00 €; X2 boules : 4,00 €; X3 boules : 6,00 €

Parfums : Vanille, chocolat, café, fraise, citron, caramel beurre salé

Dame blanche : 7 €

3 boules vanilles
Coulis chocolat
Chantilly

Chocolat, café ou caramel liégeois : 8 €

2 boules chocolat, 2 boules café ou 2 boules caramel
1 boule vanille
Coulis chocolat, café ou caramel
Chantilly

Vanilla cookie : 8 €

2 boules vanille
Eclats de cookies
Coulis chocolat
Chantilly

Cassoulet glacé : 8,50 €

Cassole en nougatine
3 boules de glace vanille
Coulis fruits rouges
Chantilly

Colonel (Avec alcool): 9 €

4cl de Vodka
3 boules citron
Chantilly

Pêche melba : 8 €

3 boules vanille
Morceaux de pêche
Coulis fruits rouges
Chantilly

Banana split : 8 €

(De Juin à Septembre)
1 boule de glace fraise, vanille, chocolat
Morceaux de bananes
Coulis chocolat
Chantilly

Menu à 24,99 € (Uniquement les midis)

Entrée + plat + dessert

Entrée :

Oeufs mimosa

Ou

Assiette de crudité

Plat :

Hampe de boeuf (Black Angus)

Ou

Cassoulet (Maison Audary)

Dessert :

Crème brûlée

Ou

Café douceur

Supplément 2€ 1 verre de vin Cellier des demoiselles (Blanc, rouge ou rosé)