

LES PLATS

Les Poissons (servis avec l'accompagnement du jour)

Filet de Merlu à la Basque	20,00 €
Chipirons poêlés à la persillade et piment d'Espelette	20,00 €
Gambas flambées au Baileys	23,00 €

Les Viandes (servies avec l'accompagnement du jour et une sauce au choix)

Noix d'entrecôte grillée (env.350 g)	26,00 €
Cuisse de canard confite	19,00 €
Brochette marinée en duo Bœuf et Canard, sauce soja, miel et sésame	20,00 €
T-bone de Veau sauce aux morilles (environ 330g)	24,00 €

Les Burgers

Le Classique au bœuf, frites maison et salade	18,00 €
Le Chicken Burger, frites maison et salade	18,00 €
Le Végétarien, frites maison et salade	18,00 €

Les Assiettes d'accompagnements supplémentaires

Frites maison ou légumes du jour	4,00 €
Salade (mesclun)	3,50 €
Supplément sauce (Poivre vert, échalotes ou roquefort)	1,50 €

LES DESSERTS

Assiette de l'affineur « assortiment de trois fromages »	8,00 €
Tarte fine aux pommes, glace vanille, sauce caramel, chantilly	8,00 €
Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat, chantilly	8,50 €
Pavlova aux Fruits rouges	8,50 €
Baba Bouchon au Rhum	8,00 €
Café ou Thé gourmand	9,50 €
Irish coffee ou Jamaïcain coffee	10,00 €
Coupe colonel (1boule citron jaune, 1boule citron vert, vodka)	9,00 €
La boule de glace (vanille, fraise, chocolat, café, rhum raisin, citron jaune ou vert, caramel beurre salé, pistache, cassis, framboise, mangue, noix de coco, menthe chocolat)	2,50 €
Supplément chocolat ou chantilly	1,50 €