

MENU €17,00

Entree

Gaspacho de tomates fraîches, mozzarella fondante, huile de roquette & basilic frais

ou

Crème de potiron & chiffonnade de lomo

ou

Foie gras mi-cuit maison supp €6,00

Plat

Secreto de porc grillé, sauce gribiche, salade & patate douce rôtie

ou

Filet de lieu noir, sauce curry au lait de coco et tomates, haricots verts & patate douce rotie

ou

Suggestion végété Tagliatelles au Roquefort, figues rôties au noix et miel

Suggestion du moment

Carbonade de boeuf à la flamande, frites

➡ Menu €21,50 ou entrée/plat, plat/dessert €18,50 ou plat €15,50

Américain de bœuf préparé — Charolais au couteau (tartare), frites

➡ Menu €21,50 ou entrée/plat, plat/dessert €18,50 ou plat €15,50

Dessert

Verrine façon banoffee au spéculoos, banane, crème mascarpone & caramel

ou

Dôme au chocolat, garni d'un fromage blanc parfumé à la confiture d'orange et à la cannelle

Plat du jour seule €12* Plat/dessert ou entrée/plat €14* *hors sugg./suppl

liste des allergènes disponible au comptoir, viande /volaille française