

RIPAILLE

ENTRÉES

Duo os à moelle	13€
Sel de guérande, salicornes, citron, échalotes	
Tartelette potimarron,	11€
champignon et crème de chèvre	
Carpaccio de Saint Jacques	13€
Crème échalottes et vinaigrette Gin	
Paté en croûte.	12€
Foie gras de canard maison.	14€
Carpaccio de boeuf	15€
Coeur d'ail mûr, fumé au bois de hêtre	
Escargot de Comines (59) x6	8€
Beurre à l'ail maison	x12 14€
Planche des ripailleurs 2/3 P.	28€
Os à moelle, charcuteries ibérique, escargots de Comines, croustilles pulled pork, croque welsh	

NOS CÔTES A L'OS

Découvrez notre sélection à l'ardoise, prix au 100 gr.
Accompagnement maison:
écrasé de pomme de terre, frites, chicon braisé, poêlée de butternut et pleurote

Sauce maison: béarnaise, poivre, maroilles, échalote

PLATS

Onglet de boeuf	25€
Onglet de bœuf Angus, échalotes confites	
Tartare de bœuf au couteau	21€
Fumé sous cloche, raifort, cornichon, câpre, frites et mayonnaise maison	
Burger steak Wagyu	22€
ferme des plantes, tomme de Savoie, lard et confit d'oignons au vin blanc	
Faux filet de bœuf Uruguay	26€
Frites maison, salade	
Saint Jacques snackées choux roti,	28€
au curry, mousseline beurre noisette	
Risotto au parmesan,	17€
noisette et champignons	
Joue de boeuf, confit au porto,	25€
et polenta croustillante	

DESSERTS

Café gourmand	9€
Crème brûlée vanille Madagascar	9€
+ flambée Chartreuse	+4€
Gâteau Nantais, crème anglaise verveine	9€
Pomme rôtie caramel aux épices et crumble	9€
Profiteroles	9€

Suggestion du midi 18,50€