



Ici, **tous nos plats sont FAITS MAISON** par notre Chef Léo.
Nous privilégions au maximum les circuits courts en passant
par les producteurs locaux.

EN ENTRÉE, À PARTAGER (OU PAS!)

- **La spécialité du Chef** : Accras de morue faits maison (6 pièces) 9,50€
- Croquetas jambon et piment d'Espelette (6 pièces) 9€
- Assortiment du Chef en 8 ou 16 pièces (libre composition du Chef) 10 / 20€
- Gyozas farce au boeuf (6 pièces) ou Gyozas farce au poulet curry (6 pièces) 9€
- Trio de gyozas (6 pièces) 9€
- Saucisson (fuet catalan) 6€
- Terrine de campagne à partager (180g) 9€

Nos options végétariennes :

- Billes croustillantes garnies à la tomate et coeur fondant mozzarella (10 pièces) 9€
- Camembert rôti au four (145g - 12 min de cuisson), miel et herbes de Provence 10€
- Sticks de mozzarella (8 pièces) 9€
- Gyozas avec farce aux légumes (6 pièces) 8,50€

LES PLATS

Les Viandes

- Pièce du boucher - Boeuf (**dessus de palette, origine France**), frites maison, salade verte et sauce au poivre ou réduction vin rouge échalotes 20,90€

cuissons proposées: bleue, saignante ou à point. Le Chef ne propose pas la cuisson bien cuit.

- Entrecôte grillée (environ 270g) avec frites maison et salade verte, sauce au poivre ou réduction vin rouge échalotes 29€

cuissons proposées: bleue, saignante ou à point. Le Chef ne propose pas la cuisson bien cuit.

- Cuisse de canard confit, gratin Dauphinois, réduction crème de balsamique 23€

Le Poisson

- **Pêche Signature du Chef** : Brosme, patate douce rôtie, petits légumes et sauce vierge lardons et cacahuète 23€

- Pêche du moment, mousseline de patate douce violette et petits légumes, sauce crème à l'oseille 24€

- Homard bleu (ou Saint-Pierre, Bar de ligne, langouste), bisque et petits légumes de saison - **prix selon cours et sur réservation au moins 72h à l'avance**

MENU ENFANT - 12€ (12 ans maximum)

1 sirop à l'eau,
Nuggets de poulet frit & frites maison,
1 boule de glace à la vanille

TOUTE GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE (frites ou légumes) : +5€

SUPPLÉMENT SAUCE : +2€

CHANGEMENT DE GARNITURE FRITES EN LÉGUMES : +2€

TOUTE DÉGRADATION D'UNE CHAISE DU RESTAURANT SERA FACTURÉE 10€.

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS

LES DESSERTS

LE DESSERT SIGNATURE DU CHEF

LE SAINT MARCOIS : 9,50€

Fondant au chocolat à choisir parmi les 3 propositions

- LE CLASSIQUE NATURE, glace vanille
- LE COEUR CARAMEL AU BEURRE SALÉ, glace caramel
- LE COEUR NUTELLA glace vanille

- **PAVLOVA POMMES CANNELLE ET GINGEMBRE** 9€
- **FINGERS SNIKERS** : Fond cookie, caramel, cacahuètes, ganache chocolat, ganache vanille, boule de glace vanille 9,50€
- **Fruit du moment selon arrivage** : Fruit du moment rôti au four, Chantilly, caramel au beurre salé et boule de glace au caramel 9,50€
- **Café ou Thé gourmand** (café ou thé ou infusion Damman accompagné de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace) 9,50€ / 10,50€
- **Digestif gourmand** (Menthe Pastille ou Limoncello ou Get 27 accompagné de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace). 12€
 - * **supplément PREMIUM** * avec cognac VSOP ou cognac aux amandes ou Rhum Clément arrangé vanille et café italien (+3€)
- **Champagne gourmand** (Coupe de Champagne Mumm accompagnée de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace) 15€

NOS GLACES de la Maison Antolin, maitre artisan glacier depuis 1912

- **CARAMEL LIÉGEOIS** 9€
- **CAFÉ LIÉGEOIS** 9,50€
- **COUPE COLONEL** 9€

Nos parfums : vanille, chocolat, fraise, caramel, café, citron vert, rhum raisin, parfum du moment
1 boule : 3€50 / 2 boules : 6€ / 3 boules : 8€ Supplément Chantilly : 1,50€

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS