

## NOS ENTREES

Œufs cocotte à la crème de saumon fumé, parfumés au poivre de Tellicherry	8.50€
Feuilleté d'escargots et champignons en persillade	9.50€
Tartare de saumon frais saveur aneth sur son lit d'avocat	9.50€
Duo de tomates cerise, mozzarella di Buffala saveur basilic, Et son croustillant à l'ail	8.50€
Foie gras de canard accompagné de sa confiture de figues Et de sa petite ficelle tiède	10.50€
Gambas poêlées sur son lit d'avocat avec ses perles de poivrons rouges Et ses copeaux de parmesan	10.50€

### Prix nets

Nous consulter pour la liste des produits contenant des allergènes

Tous nos produits étant frais, certains peuvent venir à manquer

## NOS PLATS

Entrecôte sauce au poivre accompagnée de ses frites « maison » 19.50€

Risotto végétarien aux légumes et ses copeaux de parmesan 17.00€

Médallions de filet mignon de porc cuit en basse température, 17.50€  
Et son jus de cuisson aux champignons et aux carottes, servis avec sa purée de légumes

Dos de cabillaud sur son lit de ratatouille 19.50€

Filet de bœuf façon « Rossini » sur son jus de cuisson, 24.00€  
Accompagné de ses frites « maison »

Noix de Saint Jacques poêlées et sa crème ciboulette, 24.00€  
Servies avec la garniture de chef

Fricassée de rognons de veau flambés au Porto et moutarde à l'ancienne 23.00€  
Accompagnés de ses frites « maison » ou d'un assortiment de légumes

Tous nos plats peuvent être servis avec des frites « maison »  
Nous consulter pour la liste des produits contenant des allergènes  
Tous nos produits étant frais, certains peuvent venir à manquer

## NOS DESSERTS

Crumble pommes, framboises et sa boule de glace vanille	7.50€
Brioche façon pain perdu au caramel et sa boule de glace vanille	7.50€
Tarte tatin et sa boule de glace vanille	8.50€
Trio de fromages A.O.P. de Normandie	6.50€
Véritable café gourmand	8.50€
Cannelés façon profiteroles au chocolat chaud et sa crème fouettée	9.50€
Fondant au chocolat et son cœur coulant, glace pistache	8.50€
Pavlova aux framboises et aux fraises (Grosse meringue craquante, framboises et fraises fraîches, coulis de fruits rouges et crème fouettée)	9.50€
Coupe Dame Blanche (3 boules vanille, chocolat chaud et crème fouettée)	7.00€
Coupe Chocolat Liégeois (2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud et crème fouettée)	7.00€
Coupe Café Liégeois (2 boules café, 1 boule vanille, coulis de café et crème fouettée)	7.00€
Coupe Caramel Liégeois (2 boules caramel, 1 boule vanille, coulis de caramel au lait et crème fouettée)	7.00€

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT 

Double tartare de saumon frais saveur aneth sur son lit d'avocat : 18.50€

Servi avec frites « maison » et salade

Burger italien : 19.00€

Pain burger, steak haché, pesto, tomates cerise, jambon italien grillé, oignons rouges, mozzarella fondue, copeaux de parmesan, salade, servi avec des frites « maison »

Tartare de bœuf « charolais » : 18.00€

Préparé par le chef et accompagné de frites « maison » et salade

NOTRE MENU A 27€ ☺

Entrées

Duo de tomates cerise, mozzarella di Buffala saveur basilic,  
Et son croustillant à l'ail

OU

Œufs cocotte à la crème de saumon fumé, parfumés au poivre de Tellicherry

Plats

Médallions de filet mignon de porc cuit en basse température,  
Et son jus de cuisson aux champignons et aux carottes, servis avec sa purée de légumes

OU

Risotto végétarien aux légumes et ses copeaux de parmesan

Desserts « maison » à commander en début de repas OU Trio de fromages A.O.P. de Normandie

Crumble pommes, framboises et sa boule de glace vanille

OU

Brioche façon pain perdu au caramel et sa boule de glace vanille

OU

Dame Blanche, Chocolat Liégeois, Café Liégeois ou Caramel liégeois

Prix nets, hors boisson

Nous consulter pour la liste des produits contenant des allergènes

Tous nos produits étant frais, certains peuvent venir à manquer

NOTRE MENU A 32€ ☺

Entrées

Tartare de saumon frais saveur aneth sur son lit d'avocat

OU

Feuilleté d'escargots et champignons en persillade

Plats

Entrecôte sauce au poivre accompagnée de ses frites « maison »

OU

Dos de cabillaud sur son lit de ratatouille

Desserts « maison » à commander en début de repas OU Trio de fromages A.O.P. de Normandie

Fondant au chocolat et son cœur coulant, glace pistache

OU

Tarte tatin et sa boule de glace vanille

OU

Dame Blanche, Chocolat Liégeois, Café Liégeois ou Caramel liégeois

Prix nets, hors boisson

Nous consulter pour la liste des produits contenant des allergènes

Tous nos produits étant frais, certains peuvent venir à manquer

NOTRE MENU A 37€ ☺

Entrées

Foie gras de canard accompagné de sa confiture de figues et de sa petite ficelle tiède

OU

Gambas poêlées sur son lit d'avocat avec ses perles de poivrons rouges  
Et ses copeaux de parmesan

Trou normand avec ou sans calvados

Plats

Filet de bœuf façon « Rossini » sur son jus de cuisson,  
Accompagné de ses frites « maison »

OU

Noix de Saint Jacques poêlées et sa crème ciboulette,  
Servies avec la garniture de chef

OU

Fricassée de rognons de veau flambés au Porto et moutarde à l'ancienne  
Accompagnés de ses frites « maison » ou d'un assortiment de légumes

Desserts « maison » à commander en début de repas OU Trio de fromages A.O.P. de Normandie

Véritable café gourmand

OU

Pavlova aux framboises et aux fraises

OU

Cannelés façon profiteroles au chocolat chaud et crème fouettée

OU

Coupe glacée alcoolisée ou non au choix