

NOS FORMULES

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
35€

ENTRÉE + PLAT
29.90€

PLAT + DESSERT
29.90€

MENU ENFANT* 12€

**Hors boissons, réservé aux enfants de -12 ans
Rumsteak Limousin 100 g ou poisson du moment
(frites, légumes, riz ou purée)
Fondant au chocolat ou glace 2 boules au choix*

A PARTAGER*

*HORS FORMULES

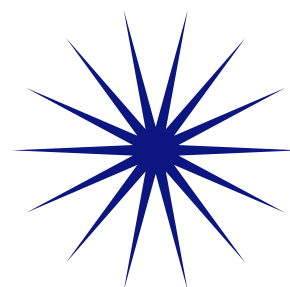
- **NOTRE CROQUE** 10 MIN DE CUISSON **15€**

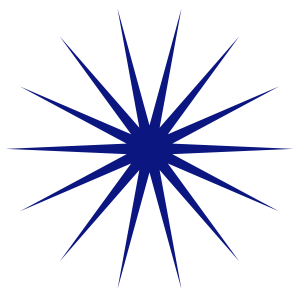
Jambon blanc prince de Paris , béchamel truffée au Comté

- **NOS MACARONS AU FOIE GRAS** **14€**

5 pièces

- **LA PLANCHE DE CHARCUTERIE** **19€**





NOS VIANDES D'EXCEPTIONS

G **SIRLOIN "NOIX DE FAUX FILET"** 26€
Argentine Angus 220g +3€ En formule
Une Viande tendre et savoureuse

G **FILET DE BOEUF MATURÉ 180G** 35€
Origine française, race selon arrivage et disponibilités
Une viande fondante et goûteuse

G **A PARTAGER**
CÔTE DE BOEUF MATURÉ +/- 1.00 KG 90€
Origine française, race selon arrivage et disponibilités
Maturée 45 jours min , une cuisson à l'os pour un goût inégalé

**UNE GARNITURE ET UNE SAUCE AU CHOIX *
SUR LES PLATS AYANT LE LOGO**



Frites maison, Purée,
Risotto, Méli-Mélo de légumes,
Pommes grenaille confites à la graisse de canard

Sauces poivre, béarnaise, émulsion de maroilles

Suppléments garnitures +3€
Suppléments Sauce 1€



NOS ENTRÉES

10.50€

L'OEUF

Oeuf parfait, émulsion de pommes de terre, dentelles de pain

LA TOMATE ET LA FRAISE

Tomate verte zébrée et fraises rôties, emulsion de mozzarella, crumble parmesan

LES GAMBAS

Croustillantes, curry vert coco, salade choudou, cacahuètes et sésame.

LES 6 HUÎTRES N°3 +4€

Origine selon arrivage, citron et vinaigre échalotes

L'OS A MOËLLE

Os rôtis, croûte de pécorino, guanciale et quelques secrets

LES COUTEAUX AU FOUR À BRAISE

Persillade d'herbes, citron et gingembre

NOTRE FOIE GRAS +5€

D'origine française, mi-cuit, brioche toastée, chutney du moment

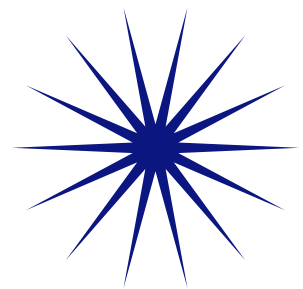
LA BAVETTE ANGUS

Origine irlandaise, jambon speck, roquette, parmesan, jus à la sauge

Les suppléments s'appliquent sur le prix de l'entrée ou de la formule

NOS PLATS CRÉATIONS

23€



LES SUGGESTIONS DU JOUR

A découvrir sur notre ardoise

L'AGNEAU

*Cannellonni d'agneau confit 8 heures, jus à la provençale,
brochette de gigot au citron*

LE MAGRET DE CANARD

*Origine française, rôti, purée de carottes tandori, viennoise de sésame,
jus au miel et à l'orange.*

LE SAUMON

Croustillant, crémeux de patates douces, vinaigrette thaï, riz croustillant.



LE SUMMER BURGER

*Steak français By Lesage 180 g, buns moelleux, lard grillé, roquette,
confit d'oignons, champignons au citron, tomme d'Orchies, cornichons*



NOTRE "STEAK SIGNATURE" 200G

*Coeur de rumsteak Limousin Français selection de notre boucher,
jus de viande gourmand, oignons rôtis, croutons.*



LE TARTARE LIMOUSIN 150G

*Origine française, coupé au couteau à la minute, recette classique à la
mayonnaise maison, cornichons, câpres, oignons rouges, ciboulette.*

LE CORDON BLEU

Poulet jaune, jambon truffé, comté affiné, jus de poulet

Les suppléments s'appliquent sur le prix du plat ou de la formule



NOS DESSERTS

10€

SÉLECTION DE FROMAGES

Une sélection de 4 fromages affinés

LE KUBE FONDANT

10 MIN DE CUISSON

Fondant chocolat noir au coeur coulant, sorbet à la poire.

LE MILLE-FEUILLE

Mousseline vanille, compotée de rhubarbe, fraises.

LE TIRAMISU

crème marcarpone, praliné café, ganache café, crumble chocolat.

LA PAVLOVA

Meringue, ganache yuzu, framboise, crémeux de framboises.

NOTRE TARTE TATIN

Pommes caramélisées, pâte feuilletée, crème double à la vanille.

NOTRE BABA

Arrosé à la mandarine Impériale, confit d'oranges, chantilly gourmande.

COUPE DE GLACES ET SORBET

Nos parfums au choix: vanille, café, café blanc, chocolat, chocolat blanc, caramel, mangue, citron, framboise, cassis, pistache, noix de coco, pomme verte, ananas, rhum raisin, poire, fraise, yaourt

SHOOT D'ALCOOL
SUR VOTRE
SORBET
+3€