

La Carte

ENTREES

PLANCHE DE GRIGNOTAGES A PARTAGER 28€
OS A MOELLE "POUR CEUX QUI SAVENT" 14€
LE WELSH DE L'AUBERGISTE 15€
(mousse de cheddar blanc, Mignon fumé, Croûtons de pain et Œuf parfait)

PLATS

POTJ'FISH, FRITES MAISON, SALADE 25€
(Potjevleesh de poissons: Gambas, Cabillaud, Haddock, Saumon label rouge)
LA FAMEUSE CARBONNADE REVISITEE. 25€
(Joutes de Bœuf confites, Jus aux baies de Genévrier, Mousse de pommes de terre et chips de carottes et d'oignons)
PIECE DE BOEUF "MAISON MENART", FRITES MAISON, SALADE ET SON BEURRE "MEAT LOVER" +/-200GR 25€
COTE A L'OS "MAISON MENART" +/-1KILOS, FRITES MAISON ET SALADE ET JUS DE VEAU REDUIT 80€
(Blonde d'aquitaine) (2pers)
PIECE DE BOEUF "PRESTIGE" FRITES MAISON, SALADE, JUS CORSE +/-200GR 35€
LE "MONSTER BURGER" DU CHEF !! FRITES MAISON 20€

DESSERTS

FRAISE, CHOCOLAT BLANC, CRUMBLE ET CITRON 11€
COMME UN CHEESCAKE, FRAMBOISES, BAIES DE TIMUT 10€
PALETTE DE GLACES ET SORBETS, CHANTILLY 10€
ASSIETTE DE FROMAGE, CONFITURE MAISON 15€

Tous nos plats sont accompagnés de notre pain au levain fait maison, ainsi que de deux beurrés travaillés ainsi que de saindoux.

Menu à composer

ENTREES

MI CUIT DE THON AUX DEU SESAMES

HADDOCK, PETIT POIS, LANGOUSTINES

PLATS

PECHE DU JOUR SELON ARRIVAGE,
COURGETTES, AUBERGINES, CROUTE DE
PARMESAN

SUPREME DE VOLAILLE DES HAUTS DE FRANCE,
ASPERGES, GRENAILLES

DESSERT

FRAISE, CHOCOLAT BLANC, CRUMBLE, CITRON

COMME UN CHEESCAKE,
FRAMBOISES, RHUBARBE A L'HIBISCUS, BAIES
DE TIMUT

Entree / plat/ dessert au choix 39€

Deux entrées /plat au choix / dessert au choix 49€

Deux entrées / deux plats / dessert au choix 59€

Deux entrées / deux plats / deux desserts 69€