

RIPAILLE

... ENTRÉES ...

Duo os à moelle Sel de guérande, 13€
salicornes, citron, échalotes

Tartelette potimarron,
champignon et crème de chèvre 11€

Terrine de cochon, maison 9€
Foie gras de canard maison. 14€

Carpaccio de boeuf 15€
Coeur d'aloïau maturé, 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, cromesquis pulled
pork, croque welsh

... NOS CÔTES A L'OS ...

Découvrez notre sélection à l'ardoise, prix au 100 gr.

Accompagnement maison: purée de pomme
de terre, frites, chicon braisé, poêlée de
butternut et pleurote

Sauce maison: béarnaise, poivre, maroilles,
échalote

Suggestion du midi 18,50€

Saucisse de Morteau, purée de pdt
accompagné de son jus et shitakés

... PLATS ...

Onglet de boeuf 24€
Onglet de bœuf Angus, échalotes confites

Tartare de bœuf au couteau 21€
raifort, cornichon, câpre,
frites et mayonnaise maison

Burger steak Wagyu 21€
ferme des plantes, raclette, mayo
champignon et oignons au vin blanc

Faux filet de bœuf Uruguay 26€
Frites maison, salade

Saint Jacques snackées topinambour, 25€
roti et en crème au curry, beurre noisette

Risotto au parmesan,
noisette et champignons 17€

Joue de boeuf, confit au porto,
et polenta croustillante 18€

... DESSERTS ...

-Café gourmand 9€

-Crème brûlée vanille Madagascar 9€
+ flambée Chartreuse +4€

-Sablé Breton sarrasin,
marmelade clémentine 9€

-Pomme rôtie caramel aux
épices et crumble 9€

-Profiteroles 9€