

Pour commencer...

PLANCHE APÉRO 16,00

Assortiment de charcuteries et de fromages

5 CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE 7,00

HUITRES N°3 x6 11,00

x9 15,00

x12 19,00

SAUMON GRAVELAX " FAIT MAISON" 12,00

FOIE GRAS MAISON 13,00

Toast de Pain Brioché et Compotée d'Oignons

LA BURRATA 14,00

Accompagnée de clémentines rôties, noix et tranche de lard

Menu Bambino

SIROP À L'EAU

+

NUGGETS OU STEAK

FRITES

+

1 BOULE DE GLACE



13,00€

La Formule du Midi

Sauf Samedi et Dimanche

AU CHOIX :

Plat uniquement	14€
-----------------	-----

OU

Entrée + Plat OU Plat + Dessert	19€
---------------------------------	-----

OU

Entrée + Plat + Dessert	22€
-------------------------	-----

PLAT DU JOUR

OU

CROQUE L'ÉPICURIEN

Servi avec frites et salade

OU

L'OMELETTE

La classique

Oeuf Label Rouge

À composer

Fromage, champignons et jambon blanc

OU

TENDERS DE POULET

Frites, salade et sauce Béarnaise

DESSERTS

À choisir parmi le plateau de présentation

Supplément Café Gourmand

2,00

Plats

La Terre

L'ÉPICURIEN BURGER 21,00

*Pain artisanal aux céréales, ketchup, salade,
steak de boeuf façon bouchère 180gr, crème de chorizo
et scamorza fumée*

ESCALOPE À LA NORMANDE 22,00

*Escalope de dinde sauce crème fraîche de Normandie et champignons
de Paris relevée au Cognac*

LINGUINES À LA TRUFFE **Coup de coeur de la Cheffe** 24,00

*Jambon Truffé, crème de parmesan, oeuf mollet
et copeaux de Truffe d'hiver*

CÔTE DE COCHON Env. 370gr 25,00

Cuisson basse température et crème moutarde à l'ancienne

PALOMBE FAÇON CHASSEUR 29,00

Cuisson sur coffre, raisins confits

PAVÉ DE COEUR DE RUMSTECK Env. 250gr 29,00

Sauce au choix : camembert, béarnaise ou jus de viande

La Mer

TATAKI DE THON **Coup de coeur des habitués** 26,00

Mariné au soja et graines de sésame

LES ACCOMPAGNEMENTS "FAIT MAISON"

*Riz basmati, purée de pommes de terre, frites,
petits légumes, salade verte*

Les Desserts

Fait Maison

PLATEAU DE FROMAGES 8,00

DÉCOUVREZ NOTRE PLATEAU... 8,00

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9,00
Assortiment de 4 desserts miniatures

RHUM GOURMAND 11,00
Rhum arrangé maison et assortiment de 4 desserts miniatures

CHAMPAGNE GOURMAND 14,00
Coupe de Champagne et assortiment de 4 desserts miniatures

Les Glaces

La Laitière de Nestlé

VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT, CAFÉ, CASSIS, RHUM RAISIN, CARMEL,
NOIX DE COCO, CITRON JAUNE, MANGUE, MENTHE CHOCOLAT,
PISTACHE

1 BOULE 3,00

2 BOULES 5,50

3 BOULES 7,00

DAME BLANCHE 9,00
2 boules vanille, coulis chocolat, chantilly maison

CHOCOLAT LIÉGOIS 9,00
2 boules chocolat, coulis chocolat, chantilly maison

CARMEL LIÉGOIS 9,00
2 boules caramel, coulis caramel, chantilly maison

CAFÉ LIÉGOIS 9,00
2 boules café, coulis café, chantilly maison

ICEBERG 11,00
2 boules menthe chocolat, get 27, chantilly maison

COLONEL 11,00
2 boules citron jaune, vodka

Supplément Chantilly Maison 2,00