

# 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 cœur 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 cœur 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, CARAMEL,  
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*

CARAMEL 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**