

Pour commencer...

CALAMARS À LA ROMAINE		6,00
5 CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE		7,00
PLANCHE APÉRO		16,00
<i>Assortiment de charcuteries et de fromages</i>		
SOUPE DE POISSON		12,00
<i>Accompagné de rouille, croûtons et emmental râpé</i>		
SAUMON GRAVELAX " FAIT MAISON"		12,00
FOIE GRAS MAISON		13,00
<i>Toast de Pain Brioché et Compotée d'Oignons</i>		
HUITRES N°3	x6	11,00
	x9	15,00
	x12	19,00

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

CARPACCIO DE BOEUF

Frites et salade

DESSERTS

À choisir parmi le plateau de présentation

Supplément Café Gourmand

2,00

Boissons non comprises

Plats

La Terre

L'ÉPICURIEN BURGER 21,00

Pain artisanal aux céréales, ketchup, salade, steak de boeuf façon bouchère 180gr, crème bleu des basques brebis et lard fumé

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

ROGNONS DE VEAU 28,00

Sauce Madère

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

Sauce au choix : camembert, béarnaise ou jus de viande

T-BONE D'AGNEAU GRILLÉ 31,00

Sauce jus de viande

La Mer

TATAKI DE THON ALBACORE **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, flageolets, 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, CAMEL,
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

CAMEL 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**