

Pour commencer...

CALAMARS À LA ROMAINE	7,00
<i>Mayonnaise maison</i>	
5 CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE	7,00
<i>Sauce poivrons piquillos</i>	
PLANCHE APÉRO	17,00
<i>Assortiment de charcuteries et de fromages</i>	

Les entrées

“Toutes nos entrées sont faites maison et préparées à la minute”

OEUF PARFAIT	12,00
<i>Crème de champignons de saison, lard fumé et éclat de noisettes</i>	
PÂTÉ EN CROÛTE	13,00
<i>Pâté en croûte traditionnel coeur de foie gras</i>	
<i>Graines de courge, viande de porc, pickles d'oignons et salade</i>	
FOIE GRAS	13,00
<i>Toast de Pain Brioché, compotée d'oignons et pain aux figues</i>	
HUITRES N°3	x6 11,00
	x9 15,00
	x12 19,00

Menu Bambino

SIROP À L'EAU
+
NUGGETS OU STEAK OU POISSON PANÉ
FRITES
+
1 BOULE DE GLACE



13,00€

La Formule du Midi

Sauf Samedi et Jours Fériés

"Tous nos plats sont faits maison et préparés à la minute"

Plat uniquement

14€

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 19€

Entrée + Plat + Dessert

22€

AU CHOIX :

PLAT DU JOUR

OU

CROQUE L'ÉPICURIEN

*Pain de mie toasté, béchamel maison, jambon blanc et comté
Servi avec frites et salade*

OU

L'OMELETTE

Servi avec frites et salade

La classique

Oeuf Label Rouge

À composer

Fromage, champignons et jambon blanc

OU

PIÈCE DU BOUCHER Env. 180gr Viande de Boeuf Française

Servi avec frites et salade

DESSERTS

À choisir parmi le plateau de présentation

Supplément Café Gourmand

2,00

Boissons non comprises

Plats

“Tous nos plats sont faits maison et préparés à la minute”

La Terre

L'ÉPICURIEN BURGER	21,00
<i>Pain artisanal aux céréales, ketchup, salade, crème de chèvre, miel, noix steak de boeuf façon bouchère 180gr VBF, lard fumé</i>	
BURGER LANDAIS	24,00
<i>Pain artisanal aux céréales, moutarde à l'ancienne, effiloché de canard confit VF et crème de foie gras</i>	
TÊTE DE VEAU	23,00
<i>Sauce ravigote (câpres, cerfeuil, persil) et poireaux fondants</i>	
NAVARIN DE VEAU <i>Origine France</i>	24,00
<i>Veau mijoté façon navarin, oignons, vin blanc</i>	
LINGUINES À LA TRUFFE Coup de coeur de la Cheffe	24,00
<i>Jambon Truffé, crème de truffe et parmesan, oeuf mollet et copeaux de Truffe</i>	
PAVÉ DE COEUR DE RUMSTECK <i>Env. 250gr</i>	29,00
<i>Sauce au choix : béarnaise, crème de foie gras, poivre ou jus de viande</i>	

La Mer

LINGUINES A LA VONGOLE	23,00
<i>Coques, palourdes, côuteaux et vin blanc</i>	
TATAKI DE THON ALBACORE Coup de coeur des habitués	26,00
<i>Mariné au soja et graines de sésame</i>	

LES ACCOMPAGNEMENTS “FAIT MAISON”

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

Accompagnement supplémentaire **2,00**

Les Desserts

Fait Maison

DÉCOUVREZ NOTRE PLATEAU DE DESSERTS ...	8,00
PLATEAU DE FROMAGES	9,00
CAFÉ OU THÉ GOURMAND <i>Assortiment de 4 desserts miniatures</i>	10,00
RHUM GOURMAND <i>Rhum arrangé maison et assortiment de 4 desserts miniatures</i>	12,00
CHAMPAGNE GOURMAND <i>Coupe de Champagne et assortiment de 4 desserts miniatures</i>	14,00

Les Glaces

La Laitière de Nestlé

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

1 BOULE	3,00
2 BOULES	5,50
3 BOULES	7,00
DAME BLANCHE <i>2 boules vanille, coulis chocolat, chantilly maison</i>	9,00
CHOCOLAT LIÉGOIS <i>2 boules chocolat, coulis chocolat, chantilly maison</i>	9,00
CAMEL LIÉGOIS <i>2 boules caramel, coulis caramel, chantilly maison</i>	9,00
CAFÉ LIÉGOIS <i>2 boules café, coulis café, chantilly maison</i>	9,00
ICEBERG <i>2 boules menthe chocolat, get 27, chantilly maison</i>	11,00
COLONEL <i>2 boules citron jaune, vodka</i>	11,00

Supplément Chantilly Maison 2,00