

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

FOIE GRAS MAISON 12,00

Toast de Pain Brioché et Compotée d'Oignons

OEUF MOLLET 12,00

Crème de marron et lard fumé

LA BURRATA 14,00

Accompagnée de sa figue, de miel et de noix

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

CROQUE L'ÉPICURIEN

Servi avec frites et salade

L'OMELETTE

La classique

Oeuf Label Rouge

À composer

Fromage, champignons et jambon blanc

SALADE L'ÉPICURIEN

Base salade verte, puis composez votre salade :

Ajoutez 4 ingrédients au choix

- | | |
|---------------------|--------------------------|
| • Thon | • Maïs |
| • Tenders de poulet | • Tomates |
| • Chèvre chaud | • Oignons Confits |
| • Tomme de brebis | • Tomates Séchées |
| • Emmental | • Pommes de terre vapeur |
| • Parmesan | |

Ingrédient supplémentaire 1,00

DESSERTS

À choisir parmi le plateau de présentation

Supplément Café Gourmand 2,00

Plats

La Terre

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE **20,00**
Tomates séchées et parmesan

L'ÉPICURIEN BURGER **21,00**
*Pain artisanal aux céréales, moutarde, salade,
steak de boeuf façon bouchère 180gr, crème de camembert
et oignons confits*

ESCALOPE À LA NORMANDE **22,00**
*Escalope de dinde sauce crème fraîche de Normandie et champignons
de Paris relevée au Cognac*

COQUILLETES À LA TRUFFE **24,00**
*Jambon Truffé, crème de parmesan, oeuf mollet
et copeaux de Truffe d'été*

PAVÉ DE COEUR DE RUMSTECK Env. 250gr **29,00**
Sauce au choix : camembert, béarnaise ou jus de viande

ENTRECÔTE BLACK ANGUS Env. 300gr **39,00**
Sauce au choix : camembert, béarnaise ou jus de viande

La Mer

SELON ARRIVAGE DU JOUR

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