

Petites faims

- Saumon fumé, pain toasté, oignons doux et citron 25.00
- Mini pavé de bœuf grillé, frites, sauce au choix - 140gr 28.00
- Filet Américain, crudités et condiments, frites - 120gr 19.90
- Spaghetti Bolognaise junior 16.50

Salades

- Poulet grillé : salade croquante - copeaux de parmesan - lardons - anchois - vinaigrette César 27.00
- Frisée aux lardons : salade frisée - lard de ferme - œuf poché - croûtons 27.00
- ♥ • Salade Niçoise et thon grillé : tomates - oignons rouges - haricots - poivrons - olives - oeufs durs 32.00
- ✓ • Salade Végé : pois chiches - tomates cerises - concombre - oignons rouges - feta 26.00
- Tomates & crevettes grises de la Mer du Nord : - 1 pièce 29.00
- 2 pièces 39.00

Tradition brasserie

- ♥ • Vol-au-vent de volaille plein air grande tradition, frites 31.00
- Vol-au-vent de volaille plein air grande tradition - "Royal" (avec ris de veau poêlés), frites 43.00
- Spaghetti Bolognaise 19.90
- ✓ • Lasagne roulée "Rotolo" - farcie aux épinards, ricotta et pignons de pin 29.50
- Boulettes sauce tomate, frites, salade 28.00
- ✓ • Croustillant de risotto truffé en croquette, crémeux au parmesan, salade italienne 28.00



Filet Américain

Servi avec frites

- Préparé (haché minute) 26.90
- ♥ • Féroce (légèrement pimenté) 26.90
- Nature (à préparer par vos soins) 26.90

Poissons

- ♥ • Daurade farcie entière, brunoise de légumes, basilic, riz au citron 39.00
confit, sauce méditerranéenne
- Pavé de thon grillé, linguine aux légumes du soleil, pesto vert 39.50
- Sole meunière, pommes natures, salade mayonnaise 46.00
- Dos de cabillaud, mousseline, salade tiède d'artichauts, purée aux herbes et à l'huile d'olive 39.00
- Gambas rôties, sauce arrabbiata, artichaut barigoule 36.00



Viandes et volailles

- Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles 43.00
- Filet de canette, sauce à l'orange amère, gratin dauphinois 36.00
- Jambonneau, sauce au choix, frites 34.00
- ♥ • Demi-coquelet basse température, crémeux au maïs et curry doux, grenailles et baby corn roti 32.00

A partager

- ♥ • Épaule de cochon de lait rôtie, légumes de saison, pommes rissolées, sauce au choix (25 min.) - 2 couverts 42.00/pers.
- Côte à l'os Irlandaise, salade, frites, 2 sauces aux choix (20 min) - 2 couverts 48.00/pers.



Bœuf

- Filet pur grillé, légumes et frites 44.00
- Pavé de bœuf grillé, légumes et frites 39.00
- Entrecôte grillée, légumes et frites 43.00
- ♥ • Hamburger de bœuf, lard de ferme, fromage de Chimay, sauce à la truffe, frites 33.00
- Tagliata de bœuf, linguine aux tomates cerises et basilic, salade italienne 42.00

Sauce: offerte (poivre noir, Béarnaise, champignons, moutarde)

Supplément légumes chauds: 5.00€

Supplément salade: 5.00€

Menu de saison

Entrée - plat - dessert : 55.00€/p.p

ENTRÉES

- ✓ • Ravioles à la ricotta et au citron confit, beurre à la sauge
- Foie gras maison, confiture d'oignons
- Tartare de thon, huile d'olive, câpres frits, tomates confites (+5€)
- Terrine de lapin aux herbes fraîches, pain de campagne rôti, condiment cornichons et graines de moutarde

PLATS

- Dos de cabillaud, mousseline, salade tiède d'artichauts, purée aux herbes et à l'huile d'olive
- Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles (+10€)
- Demi coquelet basse température, crémeux au maïs et curry doux, grenailles et baby corn roti
- ✓ • Croustillant de risotto truffé en croquette, crémeux au parmesan, salade italienne

DESSERTS

- Ardoise de fromages, salade croquante et fruits secs
 - * À la place du dessert, +5€
 - ** En plus du dessert, +10€
- Tarte au café, notre spécialité depuis 33 ans
- Tiramisu aux fraises
- Fraisier classique

*Laissez-vous tenter par nos desserts créés et réalisés
quotidiennement par nos pâtisseries.*

DESSERTS ET GOURMANDISES **MAISON**

- Café gourmand (*Assortiment de desserts du Pâtissier*) 13.50
- Tarte au café, notre spécialité depuis 33 ans 9.90
- ♥ • Tarte au café et sa glace vanille 12.50
- Crème brûlée "Tradition", vanille de Madagascar 9.90
- Mousse au chocolat noir 9.90
- Café glacé 11.90

FRAISES

- Tiramisu aux fraises 11.90
- Dôme vanille, pistaches et fruits rouges 13.50
- Gratin de fraises, glace au lait d'amande 12.50
- ♥ • Fraisier classique 13.50
- ♥ • Salade de fraises, amandes, fromage frais (*sans sucre*) 11.50
- Roulé de crêpes aux fraises façon maki, gelée au basilic 12.50
- Fraise Melba 15.50

CRÊPES

- Crêpes au sucre ou à la cassonade ou à la confiture 9.00
- Du chocolatier : chocolat chaud, glace vanille et chantilly 12.00
- Normande : pommes caramélisées, glace vanille 15.00

GLACES ET SORBETS

- Dame blanche servie dans un biscuit croquant 11.90
- Brésilienne servie dans un biscuit croquant 10.90
- Coupe 2 boules au choix (vanille-chocolat-moka) 8.50
- Coupe 3 boules au choix (vanille-chocolat-moka) 10.90
- Coupe de sorbet citron 10.00
- Coupe de sorbet framboise 10.00
- Sorbet Colonel (sorbet citron - vodka) 15.50

FROMAGES

- ♥ • Ardoise de fromages, salade croquante et fruits secs 15.00

