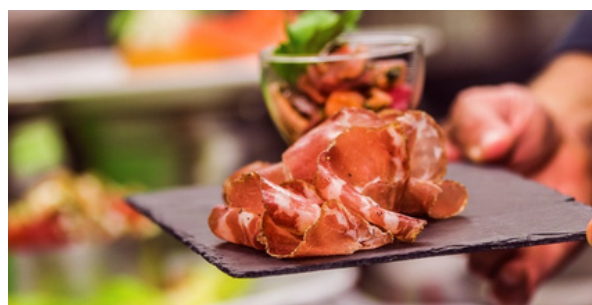


A partager pour l'apéro

- Toasts de saumon fumé 19.90
- ♥ • Mix de croquettes artisanales 19.90
- Calamars frits, sauce tartare "Maison" 18.90
- Tempura de scampis 17.90
- Ardoise de jambon fumé 16.50
- ♥ • Le grand plateau apéro (pour 4 personnes) 39.90



Entrées

- Carpaccio de bœuf Bocquillon, huile d'olive, parmesan et roquette 24.90
- Fondus au fromage, salade croquante - 2 pièces 19.90
- 3 pièces 24.90
- Croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord - 2 pièces 25.90
- 3 pièces 32.00
- ♥ • Terrine de lapin aux herbes fraîches, pain de campagne rôti, condiment cornichons et graines de moutarde 25.50
- ✓ • Ravioles à la ricotta et au citron confit, beurre à la sauge 22.00
- Foie gras Maison, confiture d'oignons 27.00
- ♥ • Carpaccio de thon, huile d'olive tiède, câpres frits, tomates confites 27.00
- Gambas grillées, mayonnaise au soja et au sésame, croustillant de riz, salade à l'asiatique 28.00

SUPLÉMENTS POUR ACCOMPAGNEMENTS NON PRÉVUS

- Frites - 3.00€
- Gratin - 5.00€
- Mix de légumes - 5.00€
- Salade - 5.00€

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 Océane : crevettes roses - saumon fumé - avocat - pamplemousse - calamars panko - vinaigrette à l'aneth 29.90
- ✓ • 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, 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

- ♥ • Lotte, beurre noisette aux câpres et citron confit, mousse de pommes de terre et petits pois à la sauge 41.00
- Pavé de thon grillé, linguine aux légumes du soleil, coulis de tomates et pesto vert 39.50
- Sole meunière, pommes natures, salade mayonnaise 46.00
- Dos de cabillaud, mousseline au foin, salade tiède d'artichauts, palais de céleri et polenta au comté 39.00
- Tentacules de poulpe grillées, sauce arrabbiata et artichauts barigoule 36.50



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
- ♥ • Selle d'agneau roulée aux herbes, carottes en trois façons, dauphines de polenta au cerfeuil 41.00

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, 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
- Gambas grillées, mayonnaise au soja et au sésame, croustillant de riz, salade à l'asiatique (+5€)
- Terrine de lapin aux herbes fraîches, pain de campagne rôti, condiment cornichons et graines de moutarde

PLATS

- Dos de cabillaud, mousseline au foin, salade tiède d'artichauts, palais de céleri et polenta au comté
- Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles (+10€)
- Filet de canette, sauce à l'orange amère, gratin dauphinois
- ✓ • Croustillant de risotto, 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

