

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
- Beignet de cervelle de veau, sauce gribiche et salade croquante 22.50
- ♥ • Cervelle de veau rôtie, beurre aux capres 23.50
- ✓ • Ravioles à la ricotta et aux légumes du sud 23.00
- ♥ • Foie gras Maison, confiture d'oignons 27.00
- Gâteau de crabe, céleri rémoulade, curry doux et pomme verte 27.00
- Ceviche de daurade, leche de tigre (marinade coco, citron vert, gingembre), grenade et huile verte 25.00
- ♥ • Petit feuilleté aux moules, chorizo et piment doux 25.00



SUPPLÉMENTS 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 Niçoise et thon grillé : tomates - oignons rouges - haricots - poivrons - olives - oeufs durs | 32.00 |
| ✓ • Salade grecque végété : poivrons - concombres - oignons rouges - olives vertes et noires - tomates - feta | 24.00 |
| • Salade grecque: poivrons - concombres - oignons rouges - olives vertes et noires - tomates - feta - calamars frits | 32.00 |

Tradition brasserie

- | | |
|---|-------|
| ♥ • Vol-au-vent de volaille plein air grande tradition, frites | 29.90 |
| • 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 |
| • Cassolette de tête de veau à la française, pommes nature | 33.00 |
| • Contrefilet de veau basse température, sauce Marengo, pommes Anna, poêlée de champignons et oignons grelots | 36.00 |
| ✓ • 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 confit, sauce méditerranéenne 39.00
- Pavé de thon grillé, linguine aux légumes du soleil, pesto vert 39.50
- Sole meunière, pommes natures, salade mayonnaise 46.00
- Dos de cabillaud, sauce coco curry vert, basilic thai 39.00

♥ LES MOULES JUMBO DE ZELANDE

- Marinières 33.00
 - Vin blanc 34.00
 - Ail crème 35.00
- Servies avec frites*

Viandes et volailles

- Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles 43.00
- Filet de canette, sauce à la cerise et poivre de Sichuan, embeurré de haricots et asperges vertes, gratin dauphinois 36.00
- ♥ • Caille Churrasco (grillée), sauce chimichurri, pommes de terre au paprika fumé, carottes au cumin et courgettes grillées 34.00
- Suprême de pintade farcie, crème d'estragon et courgette farcie 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 29.90

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 aux légumes du sud
- Foie gras maison, confiture d'oignons (+5€)
- Petit feuilleté aux moules, chorizo et piment doux
- Beignet de cervelle de veau, sauce gribiche et salade croquante

PLATS

- Filet de daurade, burnoise de légumes, basilic, riz au citron confit, sauce méditerranéenne
- Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles (+10€)
- Contrefilet de veau basse température, sauce Marengo, pommes Anna, poêlée de champignons et oignons gelots
- ✓ • 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 poires et spéculoos
- Strudel aux pommes, raisins secs, amandes, glace au lait d'amande et crème anglaise

*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
- ♥ • Strudel aux pommes, raisins secs, amandes, glace au lait d'amande et crème anglaise 12.00
- Fondant au café, glace vanille et sauce au bourbon 11.00
- Tiramisu poires et spéculoos 11.00
- Tarte aux trois chocolats, poire pochée et noix de pécan 11.00

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
- ♥ • Crêpe poires, chocolat et amandes 13.00

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

