Octobre - novembre 2026

À 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 plateau apéro de saison (pour 4 personnes) : huitres, terrine, croquettes et jambon de gibier 44.00
- Les huîtres - 6 pièces 22.00
  - 9 pièces 33.00

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
- Oeuf parfait, crème de chou-fleur rôti, chips de magret fumé, noisettes et pickles d’oignons rouges 19.00
- ❤️ Toast de petits gris et champignons des bois en persillade, vieux comté 26.00
- Saint-Jacques rôties, chicons confits, beurre blanc, safran orange 29.90
- Foie gras Maison, confiture d’oignons 25.00
- 🌱 Carpaccio de céleris-rave, mayonnaise truffée, parmesan, noix et pickles d’oignons rouges 19.00
- Les huîtres - 6 pièces 22.00
  - 9 pièces 33.00

Entrées gibier

- Terrine de gibier, chutney de potimarron à la bière de Rochefort, salade mesclun, chicon, noix 24.00
- Jambon de marcassin, poire pochée, airelles, pickles d’oignons rouges 24.00
- ❤️ Cromesquis de marcassin, salade de chicons, champignons des bois 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 “Retour de montagne” : pommes de terre - pommes - haricots - lard braisé - chèvre chaud	28.00
• Salade périgourdine : magret fumé - foie gras - gesiers confits	35.00
• Salade océane: crevettes - saumon fumé - avocat - mesclun - calarmars	34.00

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
• Linguine alle vongole	31.00
• Croustillant de risotto au vieux comté, crémière de cèpes, poêlée de champignons des bois et salade d’automne	28.00





Filet Americain

Servi avec frites

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

Poissons

- ❤ Filet de lieu noir, fregola à l'encre de seiche, vongole et crème de safran 34.00
- Lotte rôtie, mousseline de potimarron, crème de lard fumé 35.00
- Sole meunière, pommes natures, salade mayonnaise 48.00

Viandes et volailles

- Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles 43.00
- Filet de canette, sauce au miel et graines de sésame, gratin dauphinois 36.00
- ❤ Contrefilet de veau basse température, sauce Marengo, pommes Anna, poêlée de champignons et oignons grelots 36.00

Gibier

- ❤ Côte de biche rôtie, sauce poivrade, polenta croustillante en Pommes Pont-Neuf 41.00
- Filet de lièvre en Arlequin, purée de chou-fleur rôti et champignons des bois : - 1 filet 38.00
  - 2 filets 54.00
- Civet de marcassin, pommes Amandine, garnitures automnales 34.00

À 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.





Boeuf

	• 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

• Terrine de gibier, chutney de potimarron à la bière de Rochefort, salade mesclun, chicon, noix

• Oeuf parfait, crème de chou-fleur rôti, chips de magret fumé, noisettes et pickles d'oignons rouges

• Carpaccio de céleris-rave, mayonnaise truffée, parmesan, noix et pickles d'oignons rouges

• Saint-Jacques rôties, chicons confits, beurre blanc, safran orange (+6€)

PLATS

• Filet de lieu noir, fregola à l'encre de seiche, vongole et crème de safran

• Côte de biche rôtie, sauce poivrade, polenta croustillante en Pommes Pont-Neuf (+10€)

• Civet de marcassin, pommes Amandine, garnitures automnales

• Croustillant de risotto au vieux comté, crémière de cèpes, poêlée de champignons des bois et salade d'automne

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 pâtissiers.

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



