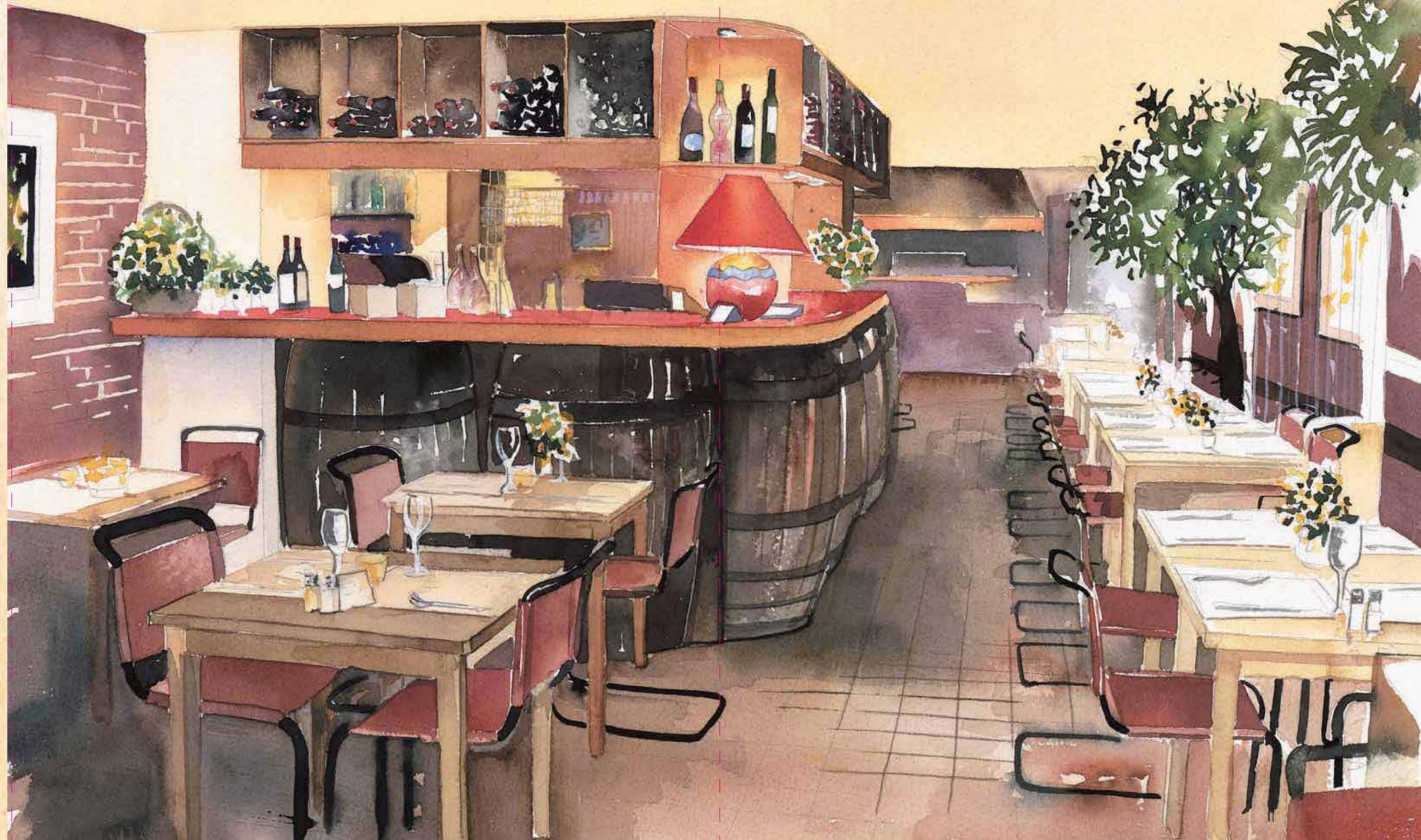


Notre service traiteur vous propose
un grand choix de

PAINS & SANDWICHES SURPRISES

Tel. 02 420 04 82
(Facilité de livraison)



Apéritifs et Alcools

	€
Kirr	5,50
Porto rouge / Porto blanc	5,50
Vieux Porto 10 ans d'âge	9,50
Sherry dry	5,50
Pineau de Charentes	5,50
Muscat de Rivesaltes	7,20
Apéritif sans alcool	5,30
Pisang orange (sans alcool)	6,80
Martini blanc/rouge	5,50
Gancia/Cynar	5,50
Picon	6,50
Campari	6,50
Pisang	6,50
Ricard	6,80
Whisky J&B/Johnny Walker/Jameson	6,90
Gin/Bacardi/Vodka	6,90
Gin Bombay Sapphire/Jack Daniels	7,80
French Kiss (jus de fruit & liqueur exotique)	7,50
Kirr royal	8,30
Framboise royale	8,30
Pêche de vigne royale	8,30
Flute de mousseux	6,90
Apéritif maison (pousse-rapière & vin sauvage)	8,50
Whisky Chivas/Glenfiddich	11,00
Coupe de Champagne	9,90
Accompagnements	
Coca/Tonic/jus d'oranges	2,50
Spritz	9,50
Mojito	11,00

Menus pour banquets
sur demande

Différents menus "TOUT COMPRIS"
sont à votre disposition

Certains de nos plats
peuvent être emportés (-10%)

Vins au pichet (sélection French Kiss)

Rouge/blanc/rosé	€
Verre	4,90
¼	8,70
½	16,40
La bouteille	24,50

Demandez notre carte des vins

Eaux et bières

Bru plat ¼	3,00
Perrier ¼	3,30
Schweppes tonic	3,30
Coca-cola	3,00
Coca Zero	3,00
Fanta Orange	3,00
Ice tea	3,50
Jus de tomates	3,70
Jus d'oranges pressées	4,70
Bru plat ½	5,70
Bru ½	5,70
Carlsberg	4,30
Grand danois	6,10
Blanche de Hoegaarden	4,50
Duvel	5,50
Lefte brune	5,50
Orval	6,20



Les beaux jours profitez de notre terrasse.

Entrées froides

Cocktail de crevettes grises	14,00
Carpaccio de boeuf à l'huile d'olives et ses copeaux de parmesan	14,50
Carpaccio de grison, copeaux de parmesan & nid de roquette	16,00
Jambon de Parme & ses Noisettes de Melon au Porto	16,00
Carpaccio de thon rouge «façon Thai»	16,50
6 huîtres creuses de Zélande ou Bretagne (selon arrivage) natures ou échalotes	17,00
Tomate aux crevettes grises, mayonnaise maison	Prix du jour
L'assiette de saumon fumé d'Ecosse «Label Rouge» (Tranché Mains)	17,50
Foie gras d'oie maison, son confit et brioche	17,50
Gourmandise de Mise-en-Bouche (foie d'oie - saumon fumé - croq crevettes)	19,50
12 huîtres creuses de Zélande ou Bretagne (selon arrivage) natures ou échalotes	31,50

Entrées chaudes

Toast aux champignons de Paris & crème à l'estragon	14,00
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail	14,00
Crottin de Chavignol chaud, petite salade et pignons de pin rôtis	14,00
Fondu au parmesan maison, persil frit	14,50
Scampis fritti, sauce tartare	15,50
Duo croquette crevettes fondu au parmesan	16,00
Petite marmite de Marseille, sa rouille & toast	16,00
Croquettes aux crevettes grises maison, persil frit	17,00
Scampis grillés aux fines herbes, petite salade mixte et 2 sauces	16,50
Poêlée de scampis au pastis et curry doux	16,50
Salade tiède de Ris de Veau au Balsamique & pignons de pin rôtis	19,00

Poissons, crustacés, homards (de notre vivier)

Scampis grillés, riz sauvage et légumes sautés	24,50
Croustillant de saumon d'Ecosse «Label Rouge» sauce béarnaise	25,00
Solettes meunières, salade de chicons et pommes frites	26,00
Pavé de thon rouge grillé helder	29,00
Marmite de Marseille aux 3 poissons, sa rouille et toasts	30,50
Double tomate crevettes grises & pommes frites	Prix du jour
Médailles de Lotte, son éffiloché de Poireaux & crevettes grises, pommes natures	30,50
Homard tiède, salade mixte et mayonnaise maison (au 100 gr)	12,00
Homard grillé au four, beurre à l'ail, légumes sautés et pomme cendre (au 100 gr)	12,00

Si vous êtes sensible à certains allergènes demandez nos fiches de composition des plats.

Viandes

Boulettes sauce tomate et pommes frites	18,00
Tartare de boeuf garni et pommes frites	21,00
Tartare de boeuf à l'italienne et pommes frites	22,00
Filet américain (vieux recette bruxelloise) et pommes frites	21,00
Jambon à l'os grillé, sauce moutarde à l'ancienne	20,00
Vol au vent de poularde et pommes frites	22,00
Filet mignon de boeuf grillé (+/- 200gr), salade mixte	20,50
Filet mignon de boeuf grillé, sauce estragon et poivre	22,50
Pavé de boeuf grillé (+/- 300 gr) salade mixte	24,50
Onglet de boeuf grillé à l'échalote	24,00
Pavé de boeuf grillé, flambé au poivre mignonnette	26,50
Mixed grill 3 viandes (boeuf/porc/agneau)	26,00
Poêlée de rognons de veau à la moutarde de Meaux	26,00
Côtes d'agneau grillées, légume de saison et gratin dauphinois	28,00
Filet pur de cheval, beurre maître d'hôtel, salade mixte	29,50
Entrecôte Cuberoll (+/- 350 gr) grillée, salade mixte	34,50
Filet pur de boeuf, beurre maître d'hôtel, salade mixte	32,50

Géantes pour 2 personnes Prix par personne

Châteaubriant grillé (+/-700gr 2 cts), salade mixte, par pers.	29,00
Carré d'agneau en croûte d'herbes du potager, légumes du jour et gratin dauphinois, par pers.	31,00
Côte à l'os géante (+/-1200gr 2 cts), salade mixte, par pers.	36,00

Toutes nos viandes de boeuf sont de qualité



Accompagnements

Nos plats sont accompagnés de frites fraîches ou pomme cendre

Mayonnaise maison	2,00
Supplément de frites	4,00
Sauce flambée au poivre mignonnette	4,00
Sauce à l'échalote	4,00
Sauce béarnaise	4,00
Sauce choron	4,00
Sauce aux champignons de Paris	4,50
Salade de chicons	4,50
Salade mixte	4,50
Gratin dauphinois	5,50
Légumes du jour	7,00

Nos plats sont indivisibles.

T.V.A. Compris

Suggestions