

Entrées froides

Cocktail de crevettes grises	17,00
Carpaccio de boeuf à l'huile d'olives et ses copeaux de parmesan	17,50
Carpaccio de grison, copeaux de parmesan & nid de roquette	18,50
Jambon de Parme & ses Noisettes de Melon au Porto	18,50
Carpaccio de thon rouge «façon Thaï»	18,50
6 huîtres creuses de Zélande ou Bretagne (selon arrivage) natures ou échalotes	19,00
Tomate aux crevettes grises, mayonnaise maison	Prix du jour
L'assiette de saumon fumé d'Ecosse «Label Rouge» (Tranché Mains)	20,00
Foie gras d'oie maison, son confit et brioche	20,00
Gourmandise de Mise-en-Bouche (foie d'oie - saumon fumé - croq crevettes)	22,00
12 huîtres creuses de Zélande ou Bretagne (selon arrivage) natures ou échalotes	35,00

Entrées chaudes

Toast aux champignons de Paris & crème à l'estragon	17,00
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail	17,00
Crottin de Chavignol chaud, petite salade et pignons de pin rôtis	17,00
Fondu au parmesan maison, persil frit	17,00
Scampis fritti, sauce tartare	18,00
Duo croquette crevettes fondu au parmesan	18,00
Petite marmite de Marseille, sa rouille & toast	18,50
Croquettes aux crevettes grises maison, persil frit	19,00
Scampis grillés aux fines herbes, petite salade mixte et 2 sauces	18,50
Poêlée de scampis au pastis et curry doux	18,50
Salade tiède de Ris de Veau au Balsamique & pignons de pin rôtis	21,00

Poissons, crustacés, homards (de notre vivier)

Scampis grillés, riz sauvage et légumes sautés	27,50
Croustillant de saumon d'Ecosse «Label Rouge» sauce béarnaise	28,00
Pavé de thon rouge grillé helder	31,00
Marmite aux 3 poissons, sa rouille et toasts	32,50
Double tomate crevettes grises & pommes frites	Prix du jour
Médallions de Lotte, son éfiloché de Poireaux & crevettes grises, pommes natures	32,50
Homard tiède, salade mixte et mayonnaise maison (au 100 gr)	Prix du jour
Homard grillé au four, beurre à l'ail, légumes sautés et pomme cendre (au 100 gr)	Prix du jour

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

Viandes

Boulettes sauce tomate et pommes frites	20,50
Tartare de boeuf garni et pommes frites	24,00
Tartare de boeuf à l'italienne et pommes frites	25,50
Filet américain (vienne recette bruxelloise) et pommes frites	24,50
Jambon à l'os grillé, sauce moutarde à l'ancienne	23,00
Vol au vent de poularde et pommes frites	24,50
Filet mignon de boeuf grillé (+/- 200gr), salade mixte	24,00
Filet mignon de boeuf grillé, sauce estragon et poivre	26,50
Pavé de boeuf grillé (+/- 300 gr) salade mixte	28,50
Onglet de boeuf grillé à l'échalote	26,50
Pavé de boeuf grillé, flambé au poivre mignonnette	30,50
Mixed grill 3 viandes sauce béarnaise (boeuf/porc/agneau)	32,50
Poêlée de rognons de veau à la moutarde de Meaux	28,00
Côtes d'agneau grillées, légumes de saison et gratin dauphinois	31,00
Filet pur de cheval, beurre maître d'hôtel, salade de chicons	33,00
Entrecôte Argentine Ribeye (+/- 350 gr) grillée, salade mixte	36,00
Filet pur de boeuf, beurre maître d'hôtel, salade mixte	36,00

Géantes pour 2 personnes Prix par personne

Châteaubriant grillé (+/-650gr 2 cts), salade mixte, par pers.	33,00
Carré d'agneau en croûte d'herbes du potager, légumes du jour et gratin dauphinois, par pers.	34,50
Côte à l'os géante (+/-1200gr 2 cts), salade mixte, par pers.	39,00

Accompagnements

Nos plats sont accompagnés de frites fraîches ou pomme cendre

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

Nos plats sont indivisibles.

T.V.A. Compris