

Entrées froides

Cocktail de crevettes grises	16,00
Carpaccio de boeuf à l'huile d'olives et ses copeaux de parmesan	16,50
Carpaccio de grison, copeaux de parmesan & nid de roquette	17,50
Jambon de Parme & ses Noisettes de Melon au Porto	17,50
Carpaccio de thon rouge «façon Thaï»	17,50
6 huîtres creuses de Zélande ou Bretagne (selon arrivage) natures ou échalotes	18,00
Tomate aux crevettes grises, mayonnaise maison	Prix du jour
L'assiette de saumon fumé d'Ecosse «Label Rouge» (Tranché Mains)	19,00
Foie gras d'oie maison, son confit et brioche	19,00
Gourmandise de Mise-en-Bouche (foie d'oie - saumon fumé - croq crevettes)	21,00
12 huîtres creuses de Zélande ou Bretagne (selon arrivage) natures ou échalotes	33,50

Entrées chaudes

Toast aux champignons de Paris & crème à l'estragon	16,00
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail	16,00
Crottin de Chavignol chaud, petite salade et pignons de pin rôtis	16,00
Fondu au parmesan maison, persil frit	16,00
Scampis fritti, sauce tartare	17,00
Duo croquette crevettes fondu au parmesan	17,00
Petite marmite de Marseille, sa rouille & toast	17,50
Croquettes aux crevettes grises maison, persil frit	18,00
Scampis grillés aux fines herbes, petite salade mixte et 2 sauces	17,50
Poêlée de scampis au pastis et curry doux	17,50
Salade tiède de Ris de Veau au Balsamique & pignons de pin rôtis	20,00

Poissons, crustacés, homards (de notre vivier)

Scampis grillés, riz sauvage et légumes sautés	26,50
Croustillant de saumon d'Ecosse «Label Rouge» sauce béarnaise	27,00
Pavé de thon rouge grillé helder	30,00
Marmite aux 3 poissons, sa rouille et toasts	31,50
Double tomate crevettes grises & pommes frites	Prix du jour
Médallions de Lotte, son éfiloché de Poireaux & crevettes grises, pommes natures	31,50
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	19,50
Tartare de boeuf garni et pommes frites	23,00
Tartare de boeuf à l'italienne et pommes frites	24,00
Filet américain (vienne recette bruxelloise) et pommes frites	23,00
Jambon à l'os grillé, sauce moutarde à l'ancienne	22,00
Vol au vent de poularde et pommes frites	23,50
Filet mignon de boeuf grillé (+/- 200gr), salade mixte	23,00
Filet mignon de boeuf grillé, sauce estragon et poivre	25,50
Pavé de boeuf grillé (+/- 300 gr) salade mixte	27,50
Onglet de boeuf grillé à l'échalote	25,50
Pavé de boeuf grillé, flambé au poivre mignonnette	29,50
Mixed grill 3 viandes sauce béarnaise (boeuf/porc/agneau)	28,50
Poêlée de rognons de veau à la moutarde de Meaux	27,00
Côtes d'agneau grillées, légume de saison et gratin dauphinois	30,00
Filet pur de cheval, beurre maître d'hôtel, salade de chicons	32,00
Entrecôte Argentine Black Angus (+/- 350 gr) grillée, salade mixte	35,00
Filet pur de boeuf, beurre maître d'hôtel, salade mixte	35,00

Géantes pour 2 personnes Prix par personne

Châteaubriant grillé (+/-700gr 2 cts), salade mixte, par pers.	32,00
Carré d'agneau en croûte d'herbes du potager, légumes du jour et gratin dauphinois, par pers.	33,50
Côte à l'os géante (+/-1200gr 2 cts), salade mixte, par pers.	38,00

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