

Entrées froides

Carpaccio de Bœuf à l'huile d'olives & copeaux de Parmesan	13.50 €
L'assiette de Saumon fumé d'Ecosse & toast	17.00 €
Foie gras d'Oie maison , confit & brioche	17.00 €
Trio d'entrées (croquette crevettes -foie gras - Saumon fumé)	18.50 €
Tomate aux crevettes grises & mayonnaise maison	16.00 €
Carpaccio de Saumon mariné & pré-salé	15.50 €

Entrées chaudes

Asperges du Pays à la flamande	14.00 €
Duo de croquette crevettes & fondu au Parmesan	15.00 €
Salade tiède de Ris de Veau au Balsamique & pignons rôtis	18.00 €
Poêlée de scampi au Chorizo, tomate, champignons et ail	16.00 €

Poissons

Scampi grillés légumes sautés & Riz sauvage	23.50 €
Dos de Cabillaud aux petits légumes , sauce Nantua & P Duchesse	27.00 €
Croustillant de saumon d'Ecosse « label rouge » sauce Béarnaise	24.00 €
Marmite de Marseille aux 3 poissons, sa rouille & toast à l'ail	29.00 €
Homard tiède , salade mixte et mayonnaise maison (au 100 grs)	10.20 €

Viandes

Filet américain (vieille recette bruxelloise) & P Frites	19.50 €
Navarin d'agneau aux petits légumes & P Natures	23.00 €
Pavé de bœuf grillé (+- 250 grs) salade mixte	21.50 €
Entrecôte Cuberoll grillée (+- 350 grs) salade mixte	30.50 €
Côtes d'agneau grillées , légume de saisons & Dauphinois	26.00 €
Chateaubriant grillé 2 cvts (+- 700 grs) salade mixte	(par pers) 27.00 €

Nos plats sont accompagnés de frites fraîches ou Pomme cendre

Accompagnements

Mayonnaise maison	2.00 €
Salade de chicons	4.50 €
Sauce poivre mignonette / Sauce Béarnaise / sauce Archiduc	4.00 €
Gratin Dauphinois	5.50 €