

Entrées froides €

Cocktail de crevettes grises	21,00
Carpaccio de boeuf Wagyu à l’huile d’olives et ses copeaux de parmesan	22,00
Carpaccio de grison, copeaux de parmesan & nid de roquette	22,00
Jambon de Parme & ses Noisettes de Melon au Porto	22,00
Carpaccio de thon rouge «façon Thaï»	22,00
6 huîtres creuses de Zélande ou Bretagne (selon arrivage) natures ou échalotes	22,00
Tomate aux crevettes grises, mayonnaise maison	Prix du jour
L’assiette de saumon fumé d’Ecosse «Label Rouge» (Tranché Mains)	24,00
Foie gras d’oie maison, son confit et brioche	24,00
Gourmandise de Mise-en-Bouche (foie d’oie - saumon fumé - croq crevettes)	26,00
12 huîtres creuses de Zélande ou Bretagne (selon arrivage) natures ou échalotes	41,50

Entrées chaudes

Toast aux champignons de Paris & crème à l’estragon	20,50
Escargots de Bourgogne au beurre d’ail	20,50
Crottin de Chavignol chaud, petite salade et pignons de pin rôtis	20,50
Fondu au parmesan maison, persil frit	1pce 11,00 2 pces 21,00
Scampis fritti, sauce tartare	22,50
Duo croquette crevettes fondu au parmesan	22,50
Petite marmite de Marseille, sa rouille & toast	22,50
Croquettes aux crevettes grises maison, persil frit	1pce 12,00 2 pces 23,00
Scampis grillés aux fines herbes, petite salade mixte et 2 sauces	22,50
Poêlée de scampis au pastis et curry doux	22,50
Salade tiède de Ris de Veau au Balsamique & pignons de pin rôtis	25,50

Poissons, crustacés, homards (de notre vivier)

Scampis grillés, riz sauvage et légumes sautés	31,50
Croustillant de saumon d’Ecosse «Label Rouge» sauce béarnaise	31,50
Pavé de thon rouge grillé helder	35,00
Marmite aux 3 poissons, sa rouille et toasts	36,50
Double tomate crevettes grises & pommes frites	Prix du jour
Médallions de Lotte, son éfiloché de Poireaux & crevettes grises, pommes natures	35,00
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	24,50
Tartare de boeuf garni et pommes frites	28,00
Tartare de boeuf à l’italienne et pommes frites	29,00
Filet américain (vieille recette bruxelloise) et pommes frites	28,00
Jambon à l’os grillé, sauce moutarde à l’ancienne	27,00
Vol au vent de poularde et pommes frites	28,00
Filet mignon de boeuf grillé (+/- 200gr), salade mixte	28,00
Filet mignon de boeuf grillé, sauce estragon et poivre	30,00
Pavé de boeuf grillé (+/- 300 gr) salade mixte	32,50
Onglet de boeuf grillé à l’échalote	30,00
Pavé de boeuf grillé, flambé au poivre mignonnette	34,50
Mixed grill 3 viandes sauce béarnaise (boeuf/porc/agneau)	36,00
Poêlée de rognons de veau à la moutarde de Meaux	32,00
Côtes d’agneau grillées, légumes de saison et gratin dauphinois	35,00
Filet pur de cheval, beurre maître d’hôtel, salade de chicons	37,50
Entrecôte de bœuf Argentine Black Angus Ribeye (+/- 350 gr) grillée, salade mixte	42,00
Filet pur de boeuf, beurre maître d’hôtel, salade mixte	39,50

Grillades pour 2 personnes Prix par personne

Châteaubriant grillé (+/-650gr 2 cts), salade mixte, par pers.	37,50
Carré d’agneau en croûte d’herbes du potager, légumes du jour et gratin dauphinois, par pers.	38,50
Côte à l’os Nieuw-Zeeland Angus (+/-1000gr 2 cts), salade mixte, par pers.	48,00

Accompagnements Nos plats sont accompagnés de frites fraîches ou pomme cendre

Mayonnaise maison	2,90
Supplément de frites	5,00
Sauce flambée au poivre mignonnette	4,80
Sauce à l’échalote	4,80
Sauce béarnaise	4,80
Sauce choron	4,80
Sauce aux champignons de Paris	5,00
Salade de chicons	4,80
Salade mixte	4,80
Gratin dauphinois	6,50
Légumes du jour	8,50

Nos plats sont indivisibles.

T.V.A. Compris