

ENTRÉES

TARTARE DE DUO DE TOMATES Tomates confites et fraîches, feta	14€
ÉCLATS DE VOLAILLE CROUSTILLANTS Sauce épicée flamboyante	15€
TATAKI DE BŒUF Gingembre et sésame	16€
CAMEMBERT RÔTI AU FOUR Miel, ail et chutney de figue	16€
ŒUF POCHÉ Crème au parmesan et à la truffe	15€
BURRATA CRÉMEUSE Pesto, crème de vinaigre balsamique et framboises	15€
SAINT-JACQUES Fondue de poireaux	16€
GAMBAS À L'AIL Bisque crémeuse	16€

PLATS

TERRE

CÔTELETTES D'AGNEAU Jus corsé, purée crémeuse	30€
FILET PUR DE BŒUF Sauce aux champignons, frites maison	34€
ENTRECÔTE DU BOUCHER Sauce au poivre, frites maison	34€
SUPRÊME DE POULET Sauce aux champignons, purée crémeuse	29€
SOURIS D'AGNEAU MIJOTÉE Légumes de saison	29€

MER

WATERZOOI DE SAINT-JACQUES Julienne de légumes	30€
PAVÉ DE SAUMON Sauce au beurre blanc, pommes de terre grenaille	28€
FILET DE BAR Sauce vierge, légumes de saison	30€

PÂTES

LINGUINE AUX GAMBAS Bisque, ail, sauce au beurre blanc	30€
RIGATONI À LA TRUFFE Parmesan	28€

SUPPLÉMENTS

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE

3,50€

Frites maison • Rigatoni crémeuses • Purée crémeuse
• Pommes de terre grenaille • Salade verte

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE

2,50€

Sauce au poivre • Sauce aux champignons • Sauce
à la truffe

À PARTAGER

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE (3 PERS.)

90€

3 accompagnements au choix (48H à l'avance)

GOLDEN BEEF (2 PERS.)

89€

2 accompagnements au choix

DAURADE ENTIÈRE (2 PERS.)

85€

2 accompagnements au choix

DESSERTS

TRIO DE CRÈMES BRÛLÉES

10€

CRUMBLE AUX POMMES, GLACE VANILLE

10€

BRIOCHE PERDUE À LA PISTACHE

10€

MI-CUIT AU CHOCOLAT

10€

TIRAMISU CLASSIQUE

10€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

12€

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

10€

COUPE GLACÉE À PARTAGER (2 pers.)

18€

BAMBINO (moins de 12 ans)

15€

PLATS:

RIGATONI AUX CHAMPIGNONS

ou

LINGUINE À LA TOMATE

DESSERTS:

TIRAMISU

ou

COUPE DE GLACE