



ENTRÉES

 Crème de chou-fleur et parmesan, salade de chou-fleur à la noisette ^{1,7,8}	14 €
 Œuf bio mollet à la forestière, champignons de saison, crème de Comté, croûtons, sarrasin soufflé ^{1,3,7,8}	19 €
Gravlax de saumon maison, crème aigre au raifort, pain au seigle ^{1,4,7}	22 €
Croustillant de crevettes "Black Tiger", aïoli alla puttanesca ^{1,2,3,4,5,7}	19 €
"Krokkett' chicon au gratin", salade de chicon, pomme et noix, mayo au Sirop de Liège ^{1,3,7,10}	18 €
Carpaccio de bœuf "Holstein" fumé, huile d'olive sicilienne IGP, Parmesan 30 mois Pallavicina ⁷	22 €
Burratina, Prosciutto "Super Mec", orange, vinaigre balsamique de Modena ⁷	20 €
Terrine de campagne aux noisettes, pickles de potiron ^{1,3,7,10}	18 €



PLATS

Pêche du jour, risotto de Fregola sarde, tapenade d'olives Kalamata ^{1,3,4,7}	32 €
Dos de saumon rôti, rata de brocolis, sauce Mousseline au citron, sarrasin ^{1,3,4,7,8}	32 €
Calamarata à la bolognaise de poulpe, pangrattato, salade d'herbes ^{1,3,9,14}	26 €
Boulettes de veau Limousin, garniture d'une Blanquette ^{1,3,7,10,14}	24 €
Smash burger d'Angus, Comté, compotée d'oignons, laitue, pickles, aïoli au piment d'Espelette ^{1,3,7,10}	24 €
Pavé de bœuf « Hereford » poêlé au poivre, crème et cognac, laitue mayonnaise ^{3,7,10}	32 €
Américain de bœuf « minute », frites à la graisse de bœuf ^{3,10}	24 €
Escalope de cochon panée, mayonnaise au sirop d'érable, mesclun acidulé et frites fraîches ^{1,3,10}	26 €
La saucisse rôtie de chez Jean à Maurain, purée de pomme de terre fumée, jus corsé ^{7,10}	22 €
 Aubergine à la milanaise, coulis de tomates rôties, Mozzarella stracciatella, basilic ^{1,3,7}	22 €
 Gnocchi, tomates cerises, courgettes grillées, Mozzarella fior di latte, crumble d'olives ^{1,3,7}	21 €

[JE RÉSERVE UNE TABLE](#)

Possibilité de demander une alternative végétarienne.

DESSERTS

Café gourmand ^{1,3,7}	14 €
Panna cotta chocolat, glace pistache, cerises Amarena, crumble ^{1,7}	11 €
Crème brûlée très vanillée ^{3,7}	12 €
Comme un tiramisu, glace à l'amaretto de chez Nicolas ^{1,3,7}	15 €
Les profiteroles « minute », glace vanille de chez Nicolas, sauce au chocolat et fève Tonka ^{1,3,7}	11 €
Entremet fruit de la passion, crumble de noisettes, sorbet mangue ^{3,7,8}	15 €
Sélection de fromages affinés de chez « Un peu de tout », condiments, pain au levain ^{1,7}	16 €

COIN ENFANT

Soupe du jour ^{1,7}	8 €
Boulettes à la sauce tomate, frites ^{1,10}	12 €
Pâtes jambon et fromage ^{1,7}	9 €
Poisson pané, stoemp aux brocolis ⁴	14 €
Salade de fruits	9 €
Glaces ou sorbets, ou les deux ! ⁷	8 €

Bon appétit !





MENU À 45€*



ENTRÉES

- ☛ Crème de chou-fleur et Parmesan, salade de chou-fleur à la noisette ^{1,7,8}
Œuf bio mollet à la forestière,
champignons de saison, crème de Comté, croûtons, sarrasin soufflé ^{1,3,7,8}
Croustillant de crevettes « Black Tiger », aioli alla puttanesca ^{1,2,3,4,5,7}
Terrine de campagne aux noisettes, pickles de potiron ^{1,3,7,10}
"Krokkett' chicon au gratin", salade de chicon, pommes et noix, mayo au Sirop de Liège ^{1,3,7,10}

PLATS

- Dos de saumon rôti, rata de brocolis, sauce Mousseline au citron, sarrasin ^{1,3,4,7,8}
Calamarata à la bolognaise de poulpe, pangrattato, salade d'herbes ^{1,3,9,14}
Boulettes de veau Limousin, garniture d'une Blanquette ^{1,3,7,10,14}
Américain de bœuf « minute », frites à la graisse de bœuf ^{3,10}
La saucisse rôtie de chez Jean à Maurain, purée de pommes de terre fumée, jus corsé ^{7,10}
☛ Gnocchi, tomates cerises, courgettes grillées, Mozzarella fior di latte, crumble d'olives ^{1,3,7}

DESSERTS

- Café gourmand ^{1,3,7}
Crème brûlée très vanillée ^{3,7}
Les profiteroles « minute », glace vanille de chez Nicolas, sauce au chocolat et fève Tonka ^{1,3,7}

JE RÉSERVE UNE TABLE

* Le menu est fixe et ne peut pas être modifié.

