

Notre carte

*Pour le déjeuner
du mercredi au vendredi*

Menu Gourmand 19.80€

variable toutes les semaines

(entrée et plat, au choix)

et

Suggestions à la carte

*Pour le déjeuner le samedi
Pour le dîner du mercredi au dimanche*

À la carte

Pour le déjeuner le dimanche

Menu du dimanche 49.00€

variable toutes les semaines

(entrée, plat et dessert, au choix)

Pas de service à la carte

Suggestions à la carte

Au déjeuner du mercredi au samedi et au dîner du mercredi au dimanche

Entrées

Tartare de saumon, <i>tomates multicolores au basilic</i>	15.80
Tataki de thon frais, <i>marinade thai, crème d'avocats</i>	15.80
Vitello Tonnato <i>Fines tranches de veau, sauce au thon, parmesan, câpres fleurs</i>	15.80
Presskopf maison, <i>sauce gribiche, mesclun</i>	10.80
Œuf mi-mollet aux girolles en persillade	14.80
Foie gras de canard maison français <i>Chutney et gel de mangue et sa brioche à tête</i>	19.80

Servi uniquement au déjeuner le samedi et au dîner du mercredi au dimanche

Ceviche de daurade <i>Marinade au lait de coco, citron vert, huile d'olive</i>	15.80
Kefta de veau à la coriandre <i>Sauce au fromage blanc, menthe et citron</i>	12.80

Platz

Filet de daurade, artichauts à la barigoule 29.80
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Cordon bleu de veau 26.80
*Crème de champignons, garniture au choix**

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne 24.50
*Garniture au choix**

Tête de veau et son bouillon 24.50
Sauce gribiche, pommes vapeur

Servi uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi

Onglet de bœuf « Vintage Beef » à l'échalote 25.80
Frites, salade

Servi uniquement au déjeuner le samedi et au dîner du mercredi au dimanche

Noix de Saint Jacques et grosses crevettes à la plancha 33.00
Linguines à la provençale

Filet de bœuf « Simmental », sauce bearnaise 34.50
*Garniture au choix**

Magret de canard rôti, abricots confits 28.80
*Garniture au choix**

* GARNITURE AU CHOIX

frites | écrasé de pommes de terre | spaetzles maison

Tous nos plats sont faits maison

Tous nos prix sont en euros, nets, taxes et services compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque

Nos desserts maison

au choix à 8.50€

Pot de caramel au beurre salé

Glace vanille, langues de chat maison et amandes

Grosse profiterole au chocolat chaud

Glace vanille pécan

Soupe de fruits à la menthe, *sorbet au citron*

Pavlova aux fraises, *sorbet au cassis*

Baba au rhum ambré

Crème fouettée maison

Café liégeois

« Menu du dimanche à 49€ »

Le Menu est servi le dimanche au déjeuner

Notre chef de cuisine vous propose chaque semaine des suggestions différentes au choix parmi quatre entrées, quatre plats et quatre desserts

Voici un exemple de menu

Entrées ☰

Gravlax de saumon maison à l'aneth

Pickles de légumes

Ceviche de daurade

Marinade au lait de coco, citron vert, huile d'olive

Œuf mi-mollet

Girolles en persillade

Foie gras de canard français maison (suppl. 3€)

Chutney de figues et sa brioche à tête

Plats ☰

Filet de daurade grillé à la plancha à l'huile d'olive

Risotto au basilic, sauce safranée

Pièce de bœuf Black Angus, sauce béarnaise

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Pièce de gigot d'agneau rôti au four

Ratatouille et pommes de terre aux herbes de Provence

Cassolette de rognons de veau à la moutarde à l'ancienne

Spaetzles maison

Desserts ☰

Pot de caramel au beurre salé

Glace vanille et langues de chat maison

Grosse profiterole au chocolat chaud

Glace vanille pécan, chantilly maison

Sablé breton aux abricots confits

Glace fromage blanc

Café liégeois

Chantilly maison