

# 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 thaï, 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
---	-------

# 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*

\*\*\*

Pêche jaune pochée

*Glace verveine, crumble au petit beurre*

\*\*\*

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*