

Notre carte

Au déjeuner
du mercredi au vendredi

Menu Gourmand 19.80€

variable toutes les semaines

(entrée et plat, au choix)

et

Suggestions à la carte

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

À la carte

Au 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 thon, <i>avocat, crème légère au wasabi</i>	14.80
Carpaccio de saumon et cabillaud, <i>citron vert, huile d'olive</i>	15.80
Vitello Tonnato <i>Fines tranches de veau, sauce au thon, parmesan, câpres fleurs</i>	15.80
Œuf mi-mollet au chorizo, petits pois et échalotes	13.80
Foie gras de canard maison français <i>Chutney et gel de mangue et sa brioche à tête</i>	19.80

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

Minute de Saint Jacques à la mangue <i>Marinade aux fruits de passion</i>	15.80
--	-------

Platz

Dos de cabillaud lardé 29.80
Choucroute nouvelle, beurre blanc

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

Filet de bar façon bouillabaisse 31.80
Pommes de terre au safran, croûtons et rouille

Filet de bœuf « Simmental » 33.80
*Beurre maître d'hôtel ou sauce au pinot noir, garniture au choix **

Pluma de cochon rouge de Castille, poivronnade, chorizo 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

Crème brûlée au chocolat

Torche aux marrons à notre façon

Tarte tatin

Crème épaisse, glace vanille pécan

Tarte fine aux figues, glace fromage blanc

Baba au rhum ambré, crème fouettée maison

Notre sélection de 3 fromages

« 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

C'est un exemple de menu

Entrées ☰

Gravlax de saumon maison à l'aneth

Pickles de légumes

Tartare de thon à l'avocat

Crème légère au wasabi

Œuf mi-mollet

Au chorizo et petits pois

Foie gras de canard français maison

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

Pommes grenailles en persillade

Pluma de cochon rouge de Castille

Poivronnade, chorizo, écrasé de pommes de terre

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

Tarte tatin

Crème épaisse, glace vanille pécan

Torche aux marrons

À notre façon

Café liégeois

Chantilly maison