

ENTRÉES

Cuisses de grenouilles - 14€

Par 5

Cuisses de grenouilles - 25€

Par 10

Escargots par 6 - 9€

Escargots par 12 - 16€

Duo de saumon - 14€

Tartare et gravlax mariné à l'aneth

Salade niçoise - 15€

Tomates du pays, burrata crémeuse, huile de truffe - 14€

Carpaccio de poulpes, câpres et salade - 14€

Salade fraîcheur - 16€

Crevettes, avocat, pamplemousse, endive, saumon gravlax, tomates

Tartare d'avocat, crevettes, mangue et gingembre - 16€

Foie gras de canard maison à la gelée de Gewurztraminer - 20€

NOS PÂTES, RISOTTO ET WOKS

Risotto safrané et langouste puce - 25€

Linguine aux fruits de mer - 25€

Cocktail de fruits de mer, moules, gambas

Wok végétarien - 16€

Pâtes et légumes

Wok poulet - 17€

Pâtes, légumes, poulet

Wok aux crevettes - 22€

Pâtes, légumes, crevettes

LE COIN DU PÊCHEUR

Cabillaud, barigoule d'artichauts, purée - 20€

Gambas Camerone (King size) grillés x2 purée, ratatouille - 37€

Gambas Camerone (King size) grillés x3 purée, ratatouille - 48€

Loup entier 600/800gr - 35€

St Jacques grillées et sa symphonie de petits poivrons - 39€

LE COIN DU BOUCHER

Carré d'agneau en croûte de pistache - 28€

Magret de canard au cassis, purée, ratatouille - 24€

Filet de bœuf (250 gr) grillé beurre maître d'hôtel, purée, salade verte - 29€

Filet de bœuf (250 gr) façon Rossini (250 gr), purée, salade verte - 33€

Ribs de porc, sauce barbecue, pommes de terre country et salade - 16€

Jarret de bœuf confit, purée, salade sauce truffée - 18€

LES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Frites / Salade verte/ Riz / Purée - 4€

Légumes - 5€

MENU ENFANT (- de 12 ans) 8€

Nuggets OU Steak haché frites + Glace (1 boule) DESSERTS FAIT MAISON

L'humeur du fromager

13€

Desserts fait maison

Tiramisu au Nutella - 8€

Tarte tatin, boule de glace caramel - 8€

Banoffee - 9€

Crème brûlée à la vanille Bourbon - 7€

Moelleux au chocolat classique et boule de glace vanille - 9€

Café gourmand - 11€

NOS GLACES

Banana split - 9€

Chocolat ou café Liégeois - 7€

Dame Blanche - 6€

Colonel - 8€

Glace citron vert, vodka

Coupe Limoncello - 8€

Glace citron vert, Limoncello

Coupe Champagne framboise - 9€

Glace framboise, champagne

Coupe 1 boule - 3€

Coupe 2 boules - 5€

Coupe 3 boules - 6€

Supplément chantilly - 1€

Parfums

Vanille, chocolat, café, citron, caramel, fraise, spéculoos, mangue, framboise