

## ENTRÉES

- FOIE GRAS - 18,00 €  
ŒUF MAYONNAISE - 8,50 €  
SALADE FRAICHEUR (VG) - 9,50 €  
TERRINE du Chef - 9,00 €  
SAUMON FUME par Nos Soins - 12,00 €  
PLANCHE de CHARCUTERIE - 15,00€

## PLATS

- POISSON , RETOUR de la PÊCHE, Petits Légumes - 20,00 €  
TARTARE de BŒUF Préparé , coupé au couteau - 22,00 €  
SUPRÊME de VOLAILLE- 18,00 €  
MAGRET de CANARD - 26,00 €  
CARRÉ d'AGNEAU - 29,00 €  
ONGLET / BAVETTE - 19,00 €  
BURGER - 19,00 €  
ANDOUILLETTE 5A - 19,00 €  
NOIX d'ENTRECÔTE - 32,00 €  
CÔTE de BŒUF pour 2 - 69,00 €

Une Garniture au choix : Frites, Pommes Grenailles, Ecrasé de Pomme de Terre ou Légumes du marché - Garniture supplémentaire 4,00€

Une Sauce au choix : Béarnaise, Bleu ou Poivre - Sauce supplémentaire 2,00 €

SUGGESTION DU WEEK-END À L'ARDOISE

## DESSERTS

- TRILOGIE de FROMAGES - 10,00 €  
TOUT CHOCO Façon JEAN-PHI - 8,50 €  
RIZ au LAIT Du FOUR a CHAUD - 8,50 €  
CHEESE CAKE - 8,50 €  
CAFE LIEGEOIS ou DAME BLANCHE - 11,00 €  
CAFÉ ou THÉ GOURMAND - 10,00 €  
COLONEL - 9,50 €  
GLACES ARTISANALES (1a BOULE : 3,50€ Sup Chantilly : 2,50€)  
PARFUMS : Vanille ; Fraise ; Caramel Beurre Salé ; Café ; Chocolat ; Citron vert