

ENTRÉES

SOUPE / POTAGE - 8,50€

* FOIE GRAS - 18,00 €

SALADE de SAISON - 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 €

* CAMEMBERT ROTI, Assiette Composée - 18,00€

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 Pommes 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 €

TARTE CITRON REVISITEE - 8,50 €

CAFE LIEGEOIS ou DAME BLANCHE - 11,00 €

CAFÉ ou THÉ GOURMAND - 10,00 €

COLONEL - 9,50 €

GLACES ARTISANALES (la BOULE : 3,50€ Sup Chantilly : 2,50€)

PARFUMS : Vanille ; Fraise ; Caramel Beurre Salé ; Café ; Chocolat ; Citron vert