

LES ENTRÉES

Carpaccio de bœuf irlandais Angus à l'huile d'olive	18,00
Carpaccio de bœuf irlandais Angus à l'huile de truffe et ses pignons de pin	19,50
Carpaccio de tomate, burrata, roquette, pesto, crème balsamique 🌿	15,50
Assiette de saumon fumé et ses garnitures	19,50
Croquettes de fromages "maison" 2pcs 🌿	15,50
Croquettes de parmesan et truffe "maison" 2pcs 🌿	16,00
Croquettes du Sud (jambon de Parme, chorizo, tomate, crème) "maison" 2pcs	16,00
Croquettes de crevettes grises "artisanales" 2pcs	18,00
Duo / trio de croquettes différentes au choix	17,00 / 24,00
Poêlée de scampis à l'ail ou à la diable en entrée / en plat avec frites	18,00 / 24,50
Nems chauds au poulet, sauce sweet chili 4pcs	12,00
Tempura de scampis, sauce sweet chili 4pcs	15,00

LES SALADES

Salade de chèvre kadaïf 🌿	20,00
<i>Toast de chèvre chaud, miel, mousse de chèvre enrobée de fins vermicelles croquants, noix, carotte, tomates cerises, pomme, raisins secs, tomate, concombre, vinaigrette au miel. Option : lardons +4€</i>	
Salade burrata 🌿	19,50
<i>Burrata entière, tomates cerises, tomates confites, carotte, concombre, fraises, poivrons et oignons grillés, noix de cajou, pesto, balsamique. Option : jambon de Parme +4€</i>	
Salade jardinière 🌿	19,50
<i>Œuf cœur coulant, edamame, poivrons et oignons grillés, avocat, concombre, tomates cerises, mangue, cacahuètes, carotte, échalote, vinaigrette à la ciboulette. Option : poulet grillé +5€</i>	
Salade de la mer	24,50
<i>Toast au saumon fumé et au fromage fines herbes, crevettes grises, avocat, tomates cerises, carotte, concombre, mangue, échalote, persil, vinaigrette à la ciboulette. Option : tempura de scampis +4€</i>	

LES TARTARES DE BŒUF HACHÉ

Américain préparé	21,00
Tartare nature à préparer soi-même	21,00
Tartare à l'huile de truffes	24,00
<i>Huile de truffes, pignons de pin, parmesan, salade et frites</i>	

LES POISSONS

Voir nos suggestions.

Brochettes de scampis, sauce tartare, salade, frites	24,50
Tartare de saumon, frites	25,00
<i>Mangue, échalote, persil, concombre, tomate, avocat, jus de citron vert, huile d'olives</i>	

LES VIANDES

Vol-au-vent, feuilleté, frites	21,00
Boulettes sauce tomate, salade, frites	21,00
Suprême de volaille jaune, crème à l'estragon, légumes, pdt grenailles	24,50
Onglet de bœuf à l'échalote, salade, frites	26,00
Magret de canard, crème au poivre vert, légumes, pdt grenailles	27,00
Spare-ribs caramélisés légèrement relevé, sauce bbq, salade, frites	27,00
Pavé de bœuf irlandais Angus (250gr), salade, frites	25,00
Entrecôte "Rib-eye" Uruguay(300gr), salade, frites	34,00
Sauces maison : poivre vert, archiduc, béarnaise, roquefort, choron	3,50
Mayonnaise maison, beurre maître d'hôtel	2,50

LES PÂTES FRAÎCHES

Pappardelle à l'italienne, tomates cerises, courgette, parmesan. 🌿	19,50
<i>Option : blanc de volaille+5€ ou burrata entière +4€</i>	
Pappardelle crème au pesto rouge, courgette, poivron rouge, parmesan. 🌿	19,50
<i>Option: scampis+5€ ou burrata entière+4€</i>	
Ravioles à la mozzarella et au pesto, tomates cerises, roquette, parmesan. 🌿	19,50
<i>Option: lardons+4€ ou burrata entière+4€</i>	

LES BURGERS

Le végété burger (galette de pdt - pain brioché) 🌿	19,50
<i>Cheddar, parmesan, oignon frit, salade, tomate, Œuf, sauce à la truffe</i>	
Le « Black'n White » burger (Black Angus Beef 200gr - pain bagnat)	21,00
<i>Cheddar, bacon, tomate, salade, oignons, sauce burger</i>	
Le burger italien (Black Angus Beef 200gr - pain bagnat)	24,00
<i>Parmesan, jambon de Parme, roquette, tomates confites, pignons de pin, sauce pesto</i>	
Le crousti chicken (poulet pané - pain brioché)	22,00
<i>Cheddar, parmesan, salade, tomate, oignons, sauce burger</i>	

MENU ENFANT (-12ANS)

Plats au choix:

6 Sushis au saumon (pas le dimanche)

Aiguillettes de poulet croquant, compote, ketchup, frites

Cheeseburger ou Hamburger, ketchup, frites

Croquette au fromage, salade et frites 🌿

Pâtes crème aux lardons et fromage ou pâtes crème au parmesan 🌿

1 boule de glace : vanille, chocolat, moka, fraise, banane ou spéculoos