

A PARTAGER

Portion de frites	3.50 €
Beignets de calamar à la romaine, mayonnaise au curry	7.50 €
La planche à partager	15.00 €
Croque monsieur jambon blanc, fromage et tomates fraîches (frites /salade + 4.50 €)	7.50 €

LES ENCAS & SALADES

Salade de boulgour et crevettes, avocat et groseilles	13.00 €
Salade de la mer (harengs, maquereaux au poivre et saumon fumé)	14.00 €
Salade estivale (jambon cru, chèvre frais, tomates confites et croûtons à la moutarde à l'ancienne)	14.00 €

LES PIZZAS

La pizza aux légumes confits, jambon cru, copeaux de parmesan	15.00 €
La pizza aux artichauts, lisette, chèvre et pesto de roquette	14.00 €

LES PATES

Tagliatelles aux fruits de mer et sa crème safranée	18.50 €
Trofie liguri aux aiguillettes de canard et foie gras, vieux vinaigre balsamique de Modène	21.00 €

LES ENTREES

Tartare de melon et concombre parfumé à la menthe	12.00 €
Carpaccio de tomate et mozzarella di buffala au basilic	12.00 €
Terrine de foie gras de canard cuit au naturel, aigre doux de rhubarbe	19.50 €
Cannelloni de saumon fumé aux légumes croquants, tartare de tomates fraîches aux herbes	14.50 €
Lumaches d'escargots à l'ail et persil, crème d'ail	15.00 €



LES POISSONS

Bruschetta de daurade aux légumes du soleil grillée à l'origan	18.50 €
Tartare de thon rouge, frites maison et salade verte	24.00 €
Queues de homard, tortiglioni en sauce homardine, julienne de légumes	38.50 €
Risotto de gambas à la plancha, copeaux de parmesan, sauce vierge	24.00 €
Dos de cabillaud laqué au miel et graines de sésame, mousseline de pommes de terre et	18.50 €

LES VIANDES

Joue de porc au miel, abricots secs et romarin	19.00 €
Onglet de bœuf à l'échalote, frites fraîches et salade verte	17.00 €
Jambon à l'os « maison » et son gratin de macaronis	15.00 €
Burger de canard façon Rossini, frites fraîches	19.00 €
Paume de ris de veau rôtie, fricassée d'asperges et champignons, linguini à la crème d'ail	28.00 €
Souris d'agneau braisée et tajine de légumes	23.00 €

Menu enfant, moins de 10 ans (steak haché frites ou dos de cabillaud pâtes, riz ou légumes...)	13.00 €
--	----------------

LES DESSERTS

Assiette de fromages	10.00 €	Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille	8.00 €
Gaufre au sucre	6.00 €	Crème brûlée pomme parfumée à la cannelle	7.00 €
Gaufre chocolat ou caramel beurre salé, chantilly et glace vanille	7.00 €	Poire façon "Belle Hélène" sauce chocolat crème glacée à la vanille, chantilly et amandes effilées	7.00 €
Café douceur	7.00 €	Craquant de fraises, crème mascarpone et tuile poivrée	8.00 €

LES GLACES et SORBETS

SORBET : poire, citron, cassis, mangue, framboise, pomme verte	6.00 €		
GLACES : vanille, chocolat, café, spéculoos, caramel au beurre salé, menthe chocolat, noix de coco	6.00 €		
Café Liégeois (kahlúa), chocolat Liégeois, caramel Liégeois, dame blanche	6.00 €		
Margarita : sorbet citron, téquila et cointreau	7.00 €	After Eight : sorbet menthe, chocolat, Get 27	7.00 €
Amaretti : sorbet poire, amaretto	8.00 €		



En tant que membre de
l'Association Française des Maîtres Restaurateurs,
nous nous engageons à ne servir que des plats

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable,
certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.
Nous vous accueillons tous les jours, au déjeuner de 12 h à 14 h 30 (fermé le samedi midi)



En tant que membre de
l'Association Française des Maîtres Restaurateurs,
nous nous engageons à ne servir que des plats

