



La carte

Les Entrées Froides

Jambon de Serano au Melon	12,50
Carpaccio de Boeuf au basilic et Copeaux de Parmesan	12,75
Avocat aux Crevettes Grises et Ecrevisses au Pamplemousse Rose	14,75
Assiette de Saumon d'Ecosse Fumé et ses Toasts	16,25
Terrine de Foie Gras de Canard et D'Oie, Confiture d'oignons	18,25

Les Entrées Chaudes

Soupe du pêcheur, Rouille et Croûtons séchés à l'Ail	12,50
Croustillant au Fromage de Chèvre	12,95
Duo de Croquettes aux Crevettes Grises	14,80
Poêlée de Scampis, Salsa de Tomates, Sauce crème à l'Ail	16,95
Langoustines Rôties au Thym, Beurre Blanc	18,95



Les Spécialités de Grillades au Feu de Bois

Pavé de Boeuf Grillé, Beurre Maître d'Hôtel et Salade de Saison	19,75
Brochette ' Brasero,(Boeuf, Lard, Merguez) et Salade de Saison	20,95
Contrefilet d'Angus Irlandais Grillé, Beurre Maître d'Hôtel (250 gr)	26,95
Cuberoll d'Angus Irlandais et Salade de Saison (300 gr)	28,95
Filet Pur Ecossais et Salade de Saison (220 gr)	28,75
Côte à l'Os Simenthal 2 cts	49,75
Entrecôte irlandaise Angus grillée 2 cts (650 gr)	52,00
Grillades de Ris et Rognons de Veau, Sauce aux Graines de Moutarde	25,75
Sauces aux Choix: Béarnaise,Trois poivres, Choron, Brasero, gorgonzola Et Archiduc	3,25-3,75

Les Poissons

Duo de Solettes Meunières	19,25
Pavé de Saumon Poêlé, Sauce au Miel et Citron Vert	20,50
Solettes Farcies au Ragoût de Homard et Ciboulette	21,50
Blanc de Cabillaud Cuit Vapeur, Sauce Mousseline	23,95
Dos de Cabillaud Rôti, Sauce au Curry jaune et Arômes de Tomates	23,95



Les Viandes

Rognon de Veau Rôti , Sauce moutarde à l'Estragon	19,50
Magret de Canard Poêlé aux Pommes Caramélisées	20,50
Contrefilet d'Angus Irlandais Poêlé à la Moëlle et Echalotes	28,50
Carré d'Agneau Rôti en Croûte d' Herbes et Légumes de Saison	26,50
Noix de Ris de Veau Rôtie, Sauce aux Morilles et Serano	27,50

Les Desserts

Palette de Sorbets	8,50
Sorbet Colonel	9,50
Les Profiteroles , Glace au Miel et Chocolat Chaud	8,50
Le Nougat Glacé aux Abricots et Pistache, Coulis de Framboises	8,75
Le Tiramisu aux Spéculoos	8,25
Le Moëlleux au Chocolat Noir	8,95
L'île Flottante à la Vanille des Îles	7,25
La Crème Brûlée	7,95
La Mousse au Chocolat Noir	7,50
L' Assiette du Fromager	9,50

