

## Les Entrées Froides

	€
CARPACCIO DE BOEUF AU BASILIC ET COPEAUX DE PARMESAN	13,50
AVOCAT AUX CREVETTES GRISES ET ÉCREVISSSES, COULIS AUX HERBES FRAÎCHES	15,75
SAUMON D'ÉCOSSE, FUMÉ PAR NOS SOINS ET CRÈME À L'ANETH	17,25
TERRINE DE FOIE GRAS AU TORCHON, CONFIT D'OIGNONS ET GELÉE AU PORTO	18,50

## Les Entrées Chaudes

	€
SOUPE DE POISSONS À L'ANCIENNE, ROUILLE ET CROÛTONS À L'AIL	12,75
DUO DE CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES	16,00
RAVIOLES DE RIS DE VEAU ET CREVETTES GRISES ET SON ÉMULSION BISQUÉE	17,50
CROUSTILLANTS DE GAMBAS, MIREPOIX DE TOMATES ET HARICOTS, VINAIGRETTE AUX HERBES FRAÎCHES	17,95
LANGOUSTINES RÔTIES SUR LIT DE PURÉE ET LENTILLES, FOIE GRAS POÊLÉ ET SON PETIT BOUILLON DE LÉGUMES	19,25

## Les Poissons

	€
DUO DE SOLETTES MEUNIÈRES, POMMES PERSILLÉES	21,50
PAVÉ DE SAUMON D'ÉCOSSE POÊLÉ, SAUCE AU MIEL, RIZ	22,95
SOLETTES FARCIES AU RAGOÛT DE HOMARD ET CIBOULETTE	23,95
BLANC DE CABILLAUD POCHÉ, SAUCE HOLLANDAISE AUX FINES HERBES, PURÉE NATURE	24,75
DOS DE CABILLAUD RÔTI, SAUCE VIN BLANC AUX FINES HERBES, CHICONS BRAISÉS, POMMES NATURES	25,50

## NOS SPÉCIALITÉS DE GRILLADES AU FEU DE BOIS

	€
PAVÉ DE BOEUF GRILLÉ, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL (220 GR.)	21,95
BROCHETTE «BRASERO» (BOEUF, LARD, MERGUEZ) GRILLÉE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	22,50
FILET PUR ÉCOSSAIS GRILLÉ, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	28,75
CUBEROLL D'ANGUS IRLANDAIS GRILLÉ, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL (300 GR.)	28,95
CÔTE À L'OS SIMMENTHAL GRILLÉE (2 CVTS)	49,75



### NOS SAUCES :

- Béarnaise, Choron, Trois Poivres	3,50
- Brasero (crème tomatée, champignons, poivre et estragon), Gorgonzola, Archiduc	3,75

### ACCOMPAGNEMENTS :

- SALADE MIXTE	5,95
- BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES DE SAISON	6,25
- GRATIN DAUPHINOIS	3,50
- SUPPLÉMENT DE FRITES OU POMMES AU FOUR	1,95

ONGLET DE BOEUF GRILLÉ, SAUCE À L'ÉCHALOTTE	23,75
CÔTE D'AGNEAU GRILLÉES, HARICOTS VERTS ET GRATIN DAUPHINOIS	26,75
GRILLADES DE RIS ET ROGNONS DE VEAU, SAUCE AUX GRAINES DE MOUTARDE ET ÉPINARDS	26,95

Tous nos plats sont accompagnés de Pommes Frites ou de Pommes au Four.

## Les Viandes

	€
ROGNONS DE VEAU RÔTIS, SAUCE MOUTARDE À L'ESTRAGON	21,50
MAGRET DE CANARD POÊLÉ AUX POMMES CARAMÉLISÉES	22,50
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI EN CROÛTE D'HERBES, HARICOTS VERTS ET GRATIN DAUPHINOIS	26,75
NOIX DE RIS DE VEAU LARDÉES ET RÔTIES, SAUCE AUX MORILLES, POMMES DAUPHINES	27,95
CUBEROLL D'ANGUS IRLANDAIS POÊLÉ, SAUCE À LA MOËLLE, ET ÉCHALOTES	29,75

FILET AMÉRICAIN PRÉPARÉ OU "SELF MADE" 16,95

SELON L'ARRIVAGE ET POUR UNE GARANTIE DE FRAÎCHEUR,  
CERTAINS PLATS PEUVENT MANQUER

\* \* \*

SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES, N'HÉSITÉS PAS  
À VOUS RENSEIGNER AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL.  
LA COMPOSITION DE NOS PLATS ET PRÉPARATIONS EST SUSCEPTIBLE DE CHANGER