

Les Entrées Froides

	€
CARPACCIO DE BOEUF AU BASILIC ET COPEAUX DE PARMESAN	12,95
JAMBON SAN DANIELE, CHUTNEY DE SAISON ET GRISINI	13,50
AVOCAT AUX CREVETTES GRISES ET ECREVISSES AU PAMPLEMOUSSE ROSE	15,25
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET SES TOASTS	16,75
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD ET D'OIE, CONFITURE D'OIGNONS	18,25

Les Entrées Chaudes

	€
SOUPE DU PÊCHEUR, ROUILLE ET CROUTONS SÉCHÉS À L'AIL	12,50
CROTTIN DE CHAVIGNOL RÔTI, SAUCE VIERGE AUX POMMES	12,95
DUO DE CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES	14,80
POÊLÉE DE SCAMPIS, SALSA DE TOMATES, GRAINE DE SÉSAME ET GUACAMOLE	16,95
LANGOUSTINES RÔTIES AU THYM, BEURRE BLANC	18,95

NOS SPÉCIALITÉS DE GRILLADES AU FEU DE BOIS

	€
PAVÉ DE BOEUF GRILLÉ, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL ET SALADE DE SAISON (220 GR.)	21,50
BROCHETTE «BRASERO» (BOEUF, LARD, MERGUEZ) ET SALADE DE SAISON	21,95
CONTREFILET ANGUS IRLANDAIS GRILLÉ, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL (250 GR.) ET SALADE DE SAISON	26,95
CUBEROLL D'ANGUS IRLANDAIS ET SALADE DE SAISON (300 GR.)	28,95
FILET PUR ÉCOSSAIS ET SALADE DE SAISON (220 GR.)	28,75
CÔTE À L'OS SIMMENTHAL 2 CVTS	49,75
ENTRECÔTE IRLANDAISE ANGUS GRILLÉE 2 CVTS (650 GR.)	52,00

LES PLATS CI-DESSUS PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉS DES SAUCES SUIVANTES :

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

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES, HARICOTS VERTS ET GRATIN DAUPHINOIS 26,50

GRILLADES DE RIS ET ROGNON DE VEAU, SAUCE AUX GRAINES
DE MOUTARDE ET EPINARDS 26,50

FILET AMÉRICAIN PRÉPARÉ OU "SELF MADE" 16,50

Tous nos plats sont accompagnés de Pommes au Four ou de Pommes Frites,
un supplément de 1,95 € pour le Gratin Dauphinois

Les Poissons

	€
DUO DE SOLETTES MEUNIÈRES, POMMES NATURES	20,50
PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ, CRÈME DE CRUSTACÉS ET DÉCLINAISON DE POIREAUX	22,75
SOLETTES FARCIES AU RAGOÛT DE HOMARD ET CIBOULETTE	23,50
BLANC DE CABILLAUD CUIT VAPEUR, SAUCE MOUSSELINE ET PURÉE AUX LÉGUMES	24,50
DOS DE CABILLAUD RÔTI, SAUCE VIN BLANC AUX FINES HERBES, MOUSSE DE LÉGUMES DE SAISON ET TERRE NOIRE D'OLIVES	24,95

Les Viandes

	€
ROGNON DE VEAU RÔTI SAUCE MOUTARDE À L'ESTRAGON	19,95
MAGRET DE CANARD POÊLÉ AUX POMMES CARAMELISÉES	21,50
CONTREFILET D'ANGUS IRLANDAIS POÊLÉ À LA MOËLLE ET ÉCHALOTES	28,75
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

Accompagnements :

	€
BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES DE SAISON	5,95 / 6,95
SALADE MIXTE	5,95
SUPPLÉMENT DE FRITES OU POMMES AU FOUR	1,75
SUPPLÉMENT DE GRATIN DAUPHINOIS	3,50

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

** * **

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