

POUR UN DÉLICIEUX REPAS

LE MENU DE LA BRASSERIE - 24 €

(Uniquement le midi, du lundi au vendredi)

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

LE MENU DES GOURMANDS - 32 €

(Tous les jours, le midi et le soir)

Entrée + Plat + Dessert

Boissons comprises dans les menus

1 Verre de vin (12cL) / 1 Multifruit / 1 Eau(33cL)

+

Café Espresso *(hors thé/infusion)*

LE MENU DES ENFANTS - 9 €

1 Boisson au choix

Sirop à l'eau / Diabolo / Jus Multifruit

+

1 Plat

Filet de poisson / Steak haché / Burger Angus (+4 €),

Accompagné de frites maison à la graisse de bœuf

+

1 Boule de glace au choix

Entrées – 8 €

Terrine de foie de volaille au porto rouge

Gaspacho de tomates, tuile de parmesan

Rillettes de saumon à la menthe et épinards

Saumon fumé maison et crème citronnée (+4 €)

Foie gras mi-cuit marbré aux épices (+4 €)

Plats - 16 €

Burgers Angus, moutarde à l'ancienne et

frites maison à la graisse de bœuf

Tartare de bœuf, et frites à la graisse de bœuf

Steak de Thon, légumes du soleil

Ravioles végétariennes et crème d'épinard,

roquette

Grande salade César

Desserts - 8 €

Dessert du moment*

Panna cotta rhubarbe et fraises

Profiterole avec coulis au chocolat (+2)

Marquise au chocolat et crème anglaise

Assiette de fromage affinés (+2)

Café gourmand (+2)

ENTRÉE À LA CARTE

Tomates Ananas et Burrata, Pesto de roquette et

basilic – 12 €

NOS PLATS À LA CARTE

Pièce du boucher grillée, sauce au poivre vert

et frites maison à la graisse de bœuf – 21 €

Fricassée de ris de veau forestière, et petits

légumes – 24 €

Souris d'agneau confite au miel et romarin, et

purée de pommes de terre – 25 €

Côte de bœuf 500gr et frites maison à la graisse

de bœuf – 36 €

Côte de bœuf Angus (1kg) – 72 €