

## A PARTAGER

Portion de frites	3.50 €
Beignets de calamar à la romaine, mayonnaise au curry	9.00 €
Croque monsieur jambon blanc, fromage et tomates fraîches (frites /salade + 4.50 €)	8.50 €

## LES ENCAS & SALADES

Salade de boulgour et crevettes, avocat et tomate cerise (en plat 18.50 €)	13.00 €
Salade de la mer (harengs, maquereaux au poivre et saumon fumé) (en plat 20.50 €)	16.00 €
Salade estivale (jambon cru, chèvre frais, tomates confites) (en plat 20.50 €)	16.00 €

## LES PIZZAS

La pizza aux fromages à base de crème	15.00 €
La pizza au chorizo, jambon blanc, cheddar, mozzarella et origan	15.50 €

## LES PATES

Tagliatelles aux fruits de mer et sa crème safranée	19.50 €
Trofie liguri aux aiguillettes de canard et foie gras, vieux vinaigre balsamique de Modène	25.00 €

## LES ENTREES

Salade de choux aux agrumes, mimolette et harengs doux	14.00 €
Carpaccio de tomate et mozzarella di buffala au basilic	15.00 €
Terrine de foie gras de canard cuit au naturel, chutney de poire	30.00 €
Cannelloni de saumon fumé aux légumes croquants, tartare de tomates fraîches aux herbes	16.00 €
Lumaches d'escargots à l'ail et persil, crème d'ail	17.00 €
Velouté de potimarron, écume de lard	10.50 €

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)  
et le soir de 19 h à 22 h 30



En tant que membre de  
l'Association Française des Maîtres Restaurateurs,  
nous nous engageons à ne servir que des plats  
« Fait Maison ».



## LES POISSONS

Bruschetta de daurade aux légumes du soleil grillée à l'origan	20.50 €
Tartare de thon rouge, frites maison et salade verte	25.00 €
Risotto de gambas à la plancha, copeaux de parmesan, sauce vierge	26.00 €
Dos de cabillaud laqué au miel et graines de sésame, mousseline de pommes de terre et ciboulette	22.00 €

## 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	22.00 €
Paume de ris de veau rôtie, fricassée d'asperges et champignons, linguini à la crème d'ail	30.00 €
Souris d'agneau braisée, tajine de légumes et agrumes	25.00 €

<b>Menu enfant, moins de 10 ans</b> (steak haché frites ou dos de cabillaud pâtes, riz ou légumes...)	<b>14.00 €</b>
--	----------------

## LES DESSERTS

Assiette de fromages	10.00 €	Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille	9.00 €
Gaufre au sucre	7.50 €	Crème brûlée pomme parfumée à la cannelle	7.00 €
Gaufre chocolat ou caramel beurre salé, chantilly et glace vanille	8.50 €	Poire façon "Belle Hélène" sauce chocolat crème glacée à la vanille, chantilly et amandes effilées	9.00 €
Café douceur	9.00 €	Baba au rhum exotique	9.50 €

## LES GLACES et SORBETS

SORBET : poire, citron, cassis, mangue, framboise, pomme verte, cerise, fruits de la passion	7.00 €		
GLACES : vanille, chocolat, café, spéculoos, caramel au beurre salé, menthe chocolat, noix de coco	7.00 €		
Café Liégeois (kahlúa), chocolat Liégeois, caramel Liégeois, dame blanche	8.00 €		
Coupe Cookie : glace straciatella, caramel, chantilly, cookie	9.00 €		
Margarita : sorbet citron, téquila et cointreau	8.50 €	After Eight : sorbet menthe, chocolat, Get 27	9.00 €
Amaretti : sorbet poire, amaretto	9.00 €		

