Les Entrées

Foie gras de canard poêlé français pêche et verveine

17,00 €

Raviole de gambas et homard, jus d'une bouillabaisse et fenouil

14,00 €

Mi-cuit de dorade dans l'esprit d'un carpaccio, mangue et agrumes

14,00 €

Tataki de magret de canard de la ferme Nonnenmacher,
légumes croquants au sésame et wakamé

13,00 €

Les Plats

Filet de canette et légumes racines / Parmentier au céleri

24,00 €

Filet de bœuf à la sauce chimichurri, pesto roquette et frites maison

29,00 €

Quasi de veau rosé, pommes fondantes et caponata

25,00 €

Pavé de saumon Bomlo, risotto de fregola sarda, pleurottes et noisettes

24,00 €

Les Viandes

Bavette de boeuf 23,50 €

Faux filet herdshire 26,00 €

Pluma de porc 22,00 €

Les Garnitures

Frites Maison

Légumes du moment

Risotto de frégola sarda

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un jus de viande maison et d'une salade

Choisissez votre garniture ! Garniture supplémentaire : 3,50€

Nous vous remercions de commander un plat par personne.

Si vous le préférez, vous pouvez opter pour deux entrées

Menu Enfant

Steack Haché ou Nuggets
Frites maison et légumes du moment
Coupe glacée
12,00 €

Les Desserts

Assiette de Fromage
9,00€

Brioche perdue / pommes caramélisées / glace vanille
10,00€

Le doux choco
Mousse au chocolat noir / crumble chocolat / crème anglaise chocolat
11,00€

Myrtille / mousse croustillante chocolat blanc / yaourt
10,00€

Mon Mont Blanc
Marron / vanille / Kalamansi
10,00€

Coupe Glacée Maison
Fraise / Framboise / Citron / Café / Chocolat / Vanille / Fruits Exotiques
2,50€ la boule

Les Boissons Gourmandes

Café Affogato
5,50 €

L'espresso Martini
9,00€

L'irish à votre guise
Italien / Irlandais / Martiniquais / Alsacien
8,00 €