

Les Entrées

Foie gras de canard poêlé français, coing et verveine

19,00 €

Œuf parfait de la ferme, céleri, champignons des bois et crumble parmesan

12,00 €

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

14,00 €

Noix de Saint-Jacques française à la plancha, vinaigrette chaude aux agrumes et noisettes

16,00 €

Les Plats

Filet de canette et légumes racines, parmentier au céleri

23, 00 €

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

29, 00 €

Médaillon de veau, knepfls aux cèpes et courges rôties

23, 00 €

Pavé de saumon Bomlo, déclinaison de patate douce au saté et cacahuètes

24, 00 €

Les Viandes

Bavette de boeuf

23, 50 €

La planche Highland Cattle
à partager

27, 00 €
par pers.

Minimum 2 personnes

Pluma de porc

22, 00 €

Les Garnitures

Frites Maison

Légumes du moment

Purée de patate douce

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
13,00 €

Les Desserts

Assiette de fromage
9,00€

Brioche perdue / crème Bueno / glace vanille
10,00€

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

Mon chou chantilly / chocolat et fruits exotiques
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 €