

- Brasserie - Restaurant -

Prix en € TTC

Nos Entrées:

Crottin de Chavignol sur son lit de Salade (avec ou sans Miel)	(1 pièce)		15,50
Fondus au Fromage	(1 pièce)	8,00 (2 pièc	es) 16,00
Carpaccio de Bœuf aux copeaux de parmesan			17,50
Cervelle de Veau Tartare ou Meunière			18,50
Duo de croquette et fondu			18,50
Os à Moelle Rôti à la Fleur de Sel	(2 pièces)	20 mins	18,50
Terrine de Gibier, confiture d'oignons et toasts			18,50
Poêlée de scampis à l'ail	(6 pièces)		19,00
Saint Jacques rôties à l'huile d'olive & beurre, à la poêle, garnies d'une purée de céleri rave &	1 chicon braisé	(3 pièces)	19,50
Assiette de Saumon fumé, toasts, citron et sa garniture			20,00
Croquettes aux crevettes grises maison	(1 pièce) 1 :	1,00 (2 pièc	es) 22,00
Salade aux Crevettes Grises			23,00
Tranche de Foie Gras de Canard « privilège », toasts & confitu	re de figue	es	28,50

Nos Huîtres

Huîtres Fines de Claire 6 (18,50) 9 (28,00) 12 (37,00)

Notre Caviar « 100 % IRANIEN »

Caviar Schenka exclusive selection	(30 Gr)	82,50
	(100 Gr)	274.00

Nos Portions et Nos Planches à se partager :

Portion de Rosette de Lyon	8,50
Portion de Fromage	9,50
Portion Mixte (Fromage + Rosette de Lyon)	12,50
Planche du Fromager	17,50
Planche du Charcutier	16,50
Planche Mixte	19,50
Planche du « Villance »	27,50



- Brasserie - Restaurant -

Prix en € TTC

Nos PLATS :	<u> </u>
Nos plats enfants (12 ANS MAX) Penne tomate et basilic Boulettes sauce tomate Cheese Burger Steak, frites Linguinis Carbonara « maison »	10,50 11,00 14,50 14,50 15,50
Nos Salades & Nos Carpaccios Crottin de Chavignol sur son lit de Salade (avec ou sans Miel) (2 pièces) Salade César au poulet Salade de Gambas (2p) et Scampis grillés (2p), vinaigrette moutardée, beurre blanc à l'ail et citron ve Vitello Tonato (avec ou sans câpres) Salade aux Crevettes Grises	20,50 22,00 25,50 24,00 32,00
Nos Pâtes « 100 % maison » Penne, tomates, basilic, huile d'olive Linguini et sa Poêlée de Scampis et Pleurotes, Tomates séchées Linguinis Carbonara	17,00 28,50 26,50
Nos « INCONTOURNABLES » : Fondus au Fromage (3 pièces) Croquettes aux crevettes grises « maison » (3 pièces)	24,00 33,00
Nos Moules « JUMBO » (1 Kg / personne): - Marinières - Au vin blanc - A la crème & Curry - A la crème & à l'ail	29,50 29,50 30,50 30,50
Nos « GIBIERS » : Filet de Biche, poivrade, pommes airelles et croquettes de pommes de terre Filet de Faisan - à la Brabançonne, pommes airelles et croquettes de pommes de terre - sauce fine champagne, pommes airelles et croquettes de pommes de	37,50 35,50 terre 35,50



- Brasserie - Restaurant -

Diasserie Restaurant		
	<u>Prix</u>	<u>en € TTC</u>
Notre côté « Poissons & Crustacés » :		
Assiette de Saumon fumé et sa garniture		25,00
Poêlée de scampis à l'ail		25,00
Saumon béarnaise		29,00
Saint Jacques rôties à l'huile d'olive & beurre, à la poêle, garnies d'une purée de céleri rave et 2 chicons braisé.	s (5 pièces)	29,50
Dos de Cabillaud Mousseline		35,00
Aile de Raie poêlée Meunière (avec ou sans câpres)		29,00
Sole Meunière		43,00
		- /
Homard Belle-Vue ou Rôti Beurre Blanc - portionné à +/- 650 Gr	(Prix/100 gr	/16.00)
⇒ Pièce entière (à se partager à 2 ! ou pas ?)	(1117, 100 81	, 10,00
(a se partager a 2 : ou pas :)		
Notre côté « Viandes »		
Boulettes sauce tomate		19,50
Demi poulet rôti Fermier, salade, frites		24,50
Cervelle de Veau Tartare ou Meunière		24,50 24,50
		25,00
Américain préparé ou nature		•
Tagliata de Bœuf Teriyaki		25,50
Vol au vent de poule fermière, sauce mousseline		27,00
Tête de Veau à la Française (Hommage à Alain Troubat)		27,00
Pavé de Bœuf irlandais	250 gr	27,00
Tête de Veau en Tortue (Hommage à Alain Troubat)		27,00
Rognon de Veau à la Liégeoise ou à la Moutarde Meaux		27,50
Carbonnade Flamande		29,50
Entrecôte irlandaise	300 gr	33,00
Filet pur haché minute au couteau à l'italienne (huile d'olive, parmesan, roquette)	250 gr	35,00
Filet pur, sauce au choix, frites et salade	250 gr	39,00
Vol au vent de poule fermière et Ris de Veau		39,50
Ris de Veau rôti béarnaise		39,50
Nos Burgers « maison »		
Cheese Burger		25,50
Bacon Cheese Burger		27,50
Nos différentes sauces :		
Poivre vert, archiduc, béarnaise, choron, Roquefort, moutarde de Meau	v	
	^	4.00
Sauce en plus :		<u>4,00</u>
Nos différentes garnitures :		
Salade mixte, Frites, Pommes natures, Purée, Croquettes de Pdt, Assiette de	égumes	
Garniture en plus :		5,00