

Suggestions de notre Chef

Saumon fumé Ecossais Label Rouge (1.4.7)

Persil, échalotte, citron, crème épaisse et toasts

Entrée : 23.50€

Plat : 36.00€ (Salade et frites maison)

Tartare en trilogie (1.3.4.10.12.14)

*Tartare de saumon frais et fumé au basilic juxtaposer sur un tartare de fraises à l'huile de citron, poivre et menthe
Sur un lit de rilette de saumon mi-cuit à la mayonnaise au yaourt Grecque*

Entrée : 25.50€

Plat : 39.50€ (Salade et frites maison)

Carpaccio de bœuf et mozzarella di Bufala d'Italie (1.7)

Huile d'olive vierge, basilic, tomates cerises, olives Kalamata, roquette et parmesan

Entrée : 24.50€

Plat : 36.50€ Frites maison

Véritable mozzarella di Bufala (1.7)

Carpaccio de tomates arc en ciel, croutons, pesto de basilic

Entrée : 24.50€

Plat : 36.50€ Frites maison

Tartare de bœuf à l'Italienne coupé minute au couteau (1.3.4.10.12)

Parmesan, tomates séchées, olive Kalamata, basilic, frites et salade

Plat : 29.50€

Tataki de thon rouge (1.3.4.6.7.8)

Avocats sautés, olive Kalamata, carottes lamelles, œuf mariné, sauce asiatique

Entrée : 24.50€

Plat : 37.50€

Aubergine rôtie (1.7)

Mozzarella di Bufala, coulis du verger, tomates cerises, roquette, pesto et pain croustillant

29.50€

Tagliata de filet de bœuf grillé (1.7.10)

Légumes deu soleil, sauce béarnaise et jus bordelais, roquette et parmesan, frites maison

32.50€

Desserts

Coupe Fraise Belge Nature (7)

10.50€

Coupe Fraise Belge vanille (1.7)

Fraise, glace vanille

13.50€

Coupe Fraise Belge Melba (1.7)

Fraise, glace vanille, coulis de fraise et chantilly

14.00€

Coupe Framboise (1.3.7.8)

Sorbet framboise, biscuit chocolat, crunchy au chocolat blanc, framboise fraiche et chantilly

14.00€

Coupe Exotique (1.3.7)

Glace vanille, sorbet mangue, mangue fraiche, coulis exotique, meringue et chantilly

14.00€

Planchette de Fromages affinés (7.8)

16.50€