

# SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF

## NOS ENTRÉES

	Allergènes	
<b>Saumon Fumé Ecossais Label Rouge</b> <i>Persil, échalote, citron, crème épaisse et toasts</i>	1.4.7	23,50 €
<b>Tartare en Trilogie</b> <i>Tartare de saumon frais et fumé au basilic juxtaposé 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 Grec</i>	1.3.4.10.12.14	25,50 €
<b>Carpaccio de Bœuf et Mozzarella di Bufala d'Italie</b> <i>Huile d'olive vierge, basilic, tomates cerises, olives Kalamata, roquette et parmesan</i>	1.7	24,50 €
<b>Véritable Mozzarella di Bufala d'Italie</b> <i>Carpaccio de tomates arc-en-ciel, croûtons, pesto de basilic</i>	1.7	24,50 €
<b>Tataki de Thon Rouge</b> <i>Avocats sautés, olives Kalamata, carottes croustillantes, œuf mariné, sauce asiatique</i>	1.3.4.6.7.8	24,50 €

## NOS PLATS

	Allergènes	
<b>Saumon Fumé Ecossais Label Rouge</b> <i>Persil, échalote, citron, crème épaisse et toasts, salade et frites maison</i>	1.4.7	36,00 €
<b>Tartare en Trilogie</b> <i>Tartare de saumon frais et fumé au basilic juxtaposé 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 Grec, salade et frites maison</i>	1.3.4.10.12.14	39,50 €
<b>Salade de Scampis en Tempura</b> <i>Crevettes royales, sucrine, ananas, pastèque, fraise, avocat, framboise, vinaigrette à l'orange, mayonnaise myrtilles, pain fougasse (tomates et olives)</i>	1.2.3.10.12	41,50 €
<b>Carpaccio de Bœuf et Mozzarella di Bufala d'Italie</b> <i>Huile d'olive vierge, basilic, tomates cerises, olives Kalamata, roquette et parmesan, frites maison</i>	1.7	36,50 €
<b>Véritable Mozzarella di Bufala d'Italie</b> <i>Carpaccio de tomates arc-en-ciel, croûtons, pesto de basilic, frites maison</i>	1.7	36,50 €
<b>Bar Bio entier - 500/600gr</b> <i>Grillé et aromatisé, pain au thym et coriandre grillé, poêlée de légumes du soleil et sauce ceviche</i>	1.4	43,50 €
<b>Pavé de Saumon Ecossais Mi-Cuit aux Agrumes</b> <i>Citron vert et citron confit, gingembre, sirop d'érable, tomate confite et haricot, coulis du verger, écrasée de pommes de terre aux olives</i>	1.4	31,50 €
<b>Tartare de Bœuf à l'Italienne Coupé Minute au Couteau</b> <i>Parmesan, tomates séchées, olive Kalamata, basilic, frites et salade</i>	1.3.4.10.12	29,50 €
<b>Tataki de Thon Rouge</b> <i>Avocats sautés, olives Kalamata, carottes croustillantes, œuf mariné, sauce asiatique</i>	1.3.4.6.7.8	37,50 €
<b>Aubergine Rôtie</b> <i>Mozzarella di Bufala, coulis du verger, tomates cerises, roquette, pesto et pain croustillant</i>	1.7	29,50 €
<b>Tagliata de Filet de Boeuf Grillé</b> <i>Légumes du soleil, sauce béarnaise et jus bordelais, roquette et parmesan, frites maison</i>	1.7.10	32,50 €



**D**OUCEURS  
DU  
**M**OMENT

**NOS DESSERTS**

---

*Allergènes*

**Coupe Fraises Belges 'Nature'** 7 10,50 €

---

**Coupe Fraises Belges Vanille** 1.7 13,50 €  
*Fraises, glace vanille*

---

**Coupe Fraises Belges Melba** 1.7 14,00 €  
*Fraises, glace vanille, coulis de fraises et chantilly*

---

**Coupe Framboises** 1.3.7.8 14,00 €  
*Sorbet framboise, biscuit chocolat,  
crunchy au chocolat blanc,  
framboises fraiches et chantilly*

---

**Coupe Exotique** 1.3.7 14,00 €  
*Glace vanille, sorbet mangue, mangue fraiche,  
coulis exotique, meringue et chantilly*

---

**Planchette de Fromages Affinés** 7.8 16,50 €

---

