



ENTRÉES

TOMATE D'ANTAN BURRATA – 10,00 €

* FOIE GRAS - 19,00 €

SALADE de SAISON FRAICHEUR (Petite ou Grande) - 9,50 € ou 17,50 €

* TATAKI de THON – 10,00 €

CARPACCIO de BOEUF – 8,50 €

* PLANCHE de CHARCUTERIE – 15,00€

PLATS

POISSON , RETOUR de la PÊCHE, Petits Légumes – 22,00 €

TARTARE de BŒUF Préparé , coupé au couteau – 24,00 €

* SUPRÊME de VOLAILLE- 19,00 €

* MAGRET de CANARD – 28,00 €

CARRÉ d'AGNEAU – 30,00 €

ONGLET / BAVETTE – 21,00 €

* BURGER – 19,50 €

ANDOUILLETTE 5A – 21,00 €

NOIX d'ENTRECÔTE – 33,00 €

CÔTE de BŒUF pour 2 – 88,00 €

Une Garniture au choix : Frites, Pommes Grenailles, Ecrasé de Pommes de Terre ou Légumes du marché – Garniture supplémentaire 4,00€

Une Sauce au choix : Béarnaise, Bleu ou Poivre – Sauce supplémentaire 2,00 €

SUGGESTION DU WEEK-END À L'ARDOISE

DESSERTS

* TRILOGIE de FROMAGES – 12,00 €

* TOUT CHOCO Façon JEAN-PHI – 9,00 €

FLAN CRÊMEUX du Four a Chaud- 9,00 €

PAVLOVA Fruits de Saison – 10,00 €

CAFE LIEGEOIS ou DAME BLANCHE – 11,00 €

CAFÉ ou THÉ GOURMAND – 10,00 €

COLONEL - 9,50 €

GLACES ARTISANALES (la BOULE : 3,50€ Sup Chantilly : 2,50€)

PARFUMS : Vanille ; Fraise ; Caramel Beurre Salé ; Café ; Chocolat ; Citron vert

- Les PLATS avec une * sont aussi à emporter, COMMANDE & REGLEMENT sur place 48H à l'avance minimum.