

A PARTAGER

Portion de frites	3.00 €
Beignets de calamar, mayonnaise au curry	7.00 €
Sélection de tapas (pour deux personnes)	15.00 €

LES ENCAS et FOODING




La pizza ou les pâtes du moment	12.00 €
Pressé de poireaux du jardin, vinaigrette échalote, mesclun de salade	8.00 €
Croque monsieur au jambon cru, chèvre frais, tomates confites et pesto	7.00 €
Croque monsieur au saumon fumé, tomates, mozzarella et crème au bleu	12.00 €
Le velouté de topinambour parfumé à l'huile de truffe	12.00 €
Salade Italienne, jambon cru, tomates confites, olives noires, copeaux de parmesan et beignets de mozzarella	13.00 €

LES ENTREES

Lumaches farcies aux escargots de Radinghem, fricassée de champignons au beurre d'ail et son émulsion	15.00 €
Tartare de saumon à la graine de moutarde, rémoulade de radis noir et pomme fruit	16.00 €
Salade fraîcheur de gambas poêlées à la mangue, fines lamelles d'avocat, vinaigrette d'agrumes et herbes	16.00 €
Tarte fine de poires caramélisées et foie gras poêlé, salade de roquette, jus de viande	19.00 €
Terrine de foie gras de canard maison, chutney aux fruits de saison, focaccia toastée	19.50 €
Noix de Saint-Jacques raidies à la plancha, crème de panais parfumée à la vanille, croustille de lard fumé	21.00 €



LES POISSONS

Waterzoï de poissons à notre façon	17.50 €
Dos de cabillaud rôti, crème de carottes parfumée au cumin, légumes de saison sautés au miel et sésames grillées	18.00 €
 Lasagne de saumon aux épinards et ricotta, coulis de tomates aigre doux	18.50 €
 Risotto de gambas à la plancha, copeaux de parmesan, sauce vierge	24.00 €
 Queues de homard, tortiglioni en sauce homardine, julienne de légumes	32.00 €

LES VIANDES

Jambon à l'os « maison » et gratin de macaronis	12.50 €
Onglet de bœuf saisi au sautoir, poêlée de champignons, toast d'os à moelle au beurre d'ail et persil, jus de cuisson	17.00 €
Suprême de poule faisane saisi au sautoir, embeurré de choux verts et purée de pommes de terre, jus de viande à la moutarde de Meaux	18.00 €
Burger de canard façon Rossini, frites maison	19.00 €
Dos de sanglier rôti, poêlée de légumes racines et pommes de terre confites, sauce au moût de raisin	21.50 €
Paume de ris de veau rôtie, fricassée d'asperges et champignons, linguini à la crème d'ail	28.00 €

Menu enfant, « Cuisine des Voyages », moins de 10 ans	13.00 €
---	---------



Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.
 En partenariat avec Nausicaa, Mr Goodfish nous assure une meilleure consommation des produits de la mer.



En tant que membre de
 l'Association Française des Maîtres Restaurateurs,
 nous nous engageons à ne servir que des plats
 Fait Maison.



Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.
 Nous vous accueillons tous les jours, au déjeuner de 12 h à 14 h 30 (fermé le samedi midi)
 et au dîner de 19 h à 22 h 30.