

A PARTAGER

Portion de frites	3.50 €
Beignets de calamar à la romaine, mayonnaise au curry	7.50 €
La planche à partager	15.00 €
Croque monsieur jambon blanc, fromage et tomates fraîches (frites /salade + 4.50 €)	7.50 €

LES ENCAS & SALADES

Salade italienne (jambon cru, Porto, mozzarella, toast aillé)	13.00 €
Salade de chèvre chaud (olives, miel, herbes de Provence)	14.00 €

LES PIZZAS

La pizza végétarienne, confit de potimarron et butternut, fruits secs, champignons des bois, roquette	14.00 €
La pizza montagnarde, pomme de terre, poitrine fumé, reblochon et origan	16.00 €

LES PATES

Gnocchi aux champignons des bois, basilic, mozzarella, jambon de Parme	18.50 €
Fusilli aux langoustines et tomates confites, sauces pesto	21.00 €

LES ENTREES

Velouté de champignons des bois et châtaignes	12.00 €
Saumon façon gravlax, crème de ciboulette, pommes, salade de roquette	15.00 €
Lumaches farcies aux escargots de Radinghem, poêlée de champignons, crème d'ail persillée	15.00 €
Escalope de foie gras de canard poêlée, tarte fine de poires caramélisées	18.50 €
Marbré de foie gras aux fruits secs, focaccia grillée, mesclun de salade	19.50 €
Croustillant de Saint-Jacques et fondue de poireaux, émulsion à l'huile de truffe	23.00 €
Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées, crème de céleri, champignons des bois, huile de noisette	22.00 €



LES POISSONS

Risotto de gambas à la plancha, copeaux de parmesan, sauce vierge	24.00 €
Filet de sébaste rôti, crémeux de potiron et châtaignes, légumes d'automne confits au miel et sésame	18.50 €
Dos de cabillaud et poireau en papillote, riz parfumé au jasmin, beurre blanc citronné	18.50 €
Jambalaya de crevettes, poulet et chorizo	23.00 €
Daurade royale parfumée au miel et gingembre, étuvée de carottes et fenouil	18.50 €

LES VIANDES

Jambon à l'os « maison » et son gratin de macaronis	14.00 €
Paume de ris de veau braisée, fricassée de pois gourmands et champignons des bois, linguini à la crème d'ail	28.00 €
Onglet de bœuf sauce à la moutarde violette, frites fraîches, salade verte, toast de moelle au beurre d'ail	17.00 €
Burger de canard façon Rossini, frites fraîches	19.00 €
Pavé de biche, mousseline de céleri, compotée de chou rouge, pomme fruit rôtie, sauce au poivre de Sichuan	19.50 €
Suprême de poule faisane cuite « basse température », embeurrée de chou au lard, pomme de terre confite	22.00 €
Fricassée de foie de veau et penne, câpres, tomates, dés de citron et croûtons de pain	19.00 €

Menu enfant, moins de 10 ans (steak haché frites ou dos de cabillaud pâtes, riz ou légumes...)	13.00 €
--	---------

LES DESSERTS

Assiette de fromages	10.00 €	Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille	8.00 €
Gauffre au sucre	6.00 €	Crème brûlée pomme parfumée à la cannelle	7.00 €
Gauffre chocolat ou caramel beurre salé, chantilly et glace vanille	7.00 €	Poire façon "Belle Hélène" sauce chocolat crème glacée à la vanille, chantilly et amandes effilées	7.00 €
Café douceur	7.00 €		

LES GLACES et SORBETS

SORBET : poire, citron, cassis, mangue, framboise, pomme verte	6.00 €		
GLACES : vanille, chocolat, café, spéculoos, caramel au beurre salé, menthe chocolat, noix de coco	6.00 €		
Café Liégeois (kahlúa), chocolat Liégeois, caramel Liégeois, dame blanche	6.00 €		
Coupe fantasy : sorbet pomme d'amour, barbe à papa, chantilly, coulis de fruits rouges	8.00 €		
Amarena : glace amarena, griotte, coulis de fruits rouges, chantilly	8.00 €		
Margarita : sorbet citron, téquila et cointreau	7.00 €	After Eight : sorbet menthe, chocolat, Get 27	7.00 €
Sweet apple : sorbet pomme d'amour, manzana	8.00 €	Amaretti : sorbet poire, amaretto	8.00 €



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



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)