

En Attendant le Printemps

Entrées :

- *La Bouillabaisse de Homard, Filet de Sole, Eglefin, Garniture de Légumes* 20 €
- *Le Jambon de Bœuf Holstein Maturé, Coupé Minute, Salade de Noisettes* 17 €
- *L'œuf en Cocotte Aux Racines Oubliées Et Morilles* 16 €
- *Parmentier de Saint-Jacques Poêlées Aux Coques, Sauce Coco Au Curry* 14 €

Plats :

- *L'Entrecôte de Vachette Poêlée Blanc Bleu Belge, Crudités, Sauce au Choix* 22 €
- *L'Onglet Poêlé Sauce à l'Echalote, Crudités, ...* 18 €
- *Langue de Bœuf Bocquillon, Sauce Madère, ...* 16 €
- *Les Tripes à La Niçoise, Fromage Râpé, ...* 16 €
- *La Côte à l'Os Grillée, Salade Mixte, Sauce au Choix (1Kg 2cvts)* 48 €
- *Le Ris de Veau Braisé à La Trappiste de Rochefort, Petits Légumes* 25 €
- *Le Filet d'Aiglefin Braisé Aux Petits Légumes, Sauce au Riesling* 18 €

En accompagnement pour le Bœuf :

Sauce Béarnaise, Pommes frites

*Toutes nos préparations sont entièrement élaborées par notre savoir.
Le Bœuf est issu de races élevées sur notre terroir.*

*Nous vous remercions d'avance et vous souhaitons une agréable
dégustation !*

En Attendant le Printemps

Desserts :

- *La Tarte Tatin Glace Vanille*
- *La Crème Brûlée Catalane*
- *La Mousse au Chocolat « Arlequin »*
- *La Dame Blanche*
- *Le Sorbet Banane Crumble et Chokotoff*

12 €

- *Le Café ou Thé* 4 €
- *L'Irish Coffee* 9 €
- *Le Grand Marnier* 5 €
- *La Chartreuse Verte* 5 €
- *L'Amaretto* 5 €
- *Le Cointreau* 5 €
- *La Mirabelle* 5 €

Nous élaborons, Simon et moi-même, l'entièreté de nos desserts et l'ensemble des viennoiseries servies avec le café

Nous vous remercions d'avance et vous souhaitons une agréable dégustation !