

Carte du 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 €
- *La Croquette de Crevettes Grises, Pickles de Légumes, Sauce Mayonnaise* 16 €
- *Les Asperges de Malines Cuites Vapeur, Œuf et Beurre à L'Ail des Ours* 15 €

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 de Bar Cuit Au Beurre Sur Peau Aux Petits Légumes, Sauce au Vert* 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 !***

Carte du Printemps

Desserts :

- *La Tarte Tatin Glace Vanille*
- *La Crème Brûlée Catalane*
- *La Mousse au Chocolat « Arlequin »*
- *La Dame Blanche*
- *Le Sablé, Crème Vanille Et Fruits Frais*
- *La Tarte Au Chocolat Et Agrumes*

12 €

- | | |
|------------------------------|------------|
| - <i>Le Café ou Thé</i> | <i>4 €</i> |
| - <i>L'Irish Coffee</i> | <i>9 €</i> |
| - <i>Le Grand Marnier</i> | <i>5 €</i> |
| - <i>La Chartreuse Verte</i> | <i>5 €</i> |
| - <i>L'Amaretto</i> | <i>5 €</i> |
| - <i>Le Cointreau</i> | <i>5 €</i> |
| - <i>La Mirabelle</i> | <i>5 €</i> |

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 !