



LES ENTRÉES

CARPACCIO DE BŒUF IRLANDAIS ANGUS À L'HUILE D'OLIVE 18,00
CARPACCIO DE BŒUF IRLANDAIS ANGUS ET SES COPEAUX DE FOIE GRAS 22,00
TRANCHE DE TERRINE DE FOIE GRAS D'UPIGNAC, BRIOCHÉ TOASTÉ, CHUTNEY DE MANGUES 20,00

CROQUETTES DE FROMAGES 2PCS «MAISON» 15,50 
CROQUETTES DE PARMESAN ET TRUFFE 2PCS «MAISON» 16,00 
CROQUETTES DE VOLAILLE AU CURRY 2PCS « MAISON » 16,00
CROQUETTES DE CREVETTES GRISES 2PCS «ARTISANALES» 18,00
DUO / TRIO DE CROQUETTES DIFFÉRENTES AU CHOIX 17,00 / 23,00

POÊLÉE DE SCAMPIS À L'AIL OU À LA DIABLE EN ENTRÉE 18,00
POÊLÉE DE SCAMPIS À L'AIL OU À LA DIABLE EN PLAT AVEC FRITES 24,00

NEMS CHAUDS AU POULET (4P), SAUCE SWEET CHILI 12,00
TEMPURA DE SCAMPIS (4P), SAUCE SWEET CHILI 13,00

LES SALADES

SALADE DE CHÈVRE KADAÏF 19,50 
Toast de chèvre chaud, miel, mousse de chèvre enrobée de fins vermicelles croquants, noix, carotte râpée, tomates cerises, pomme, raisins secs, tomate, concombre, vinaigrette au miel.
Option : lardons +4,00€

CAMEMBERT D'ISIGNY 19,50 
Camembert au sirop de liège enrobé de sa feuille de brique, tomates cerises, carotte râpée, concombre, fricassée de champignons, échalotes, oignons crispy, noix de cajou, vinaigrette à la ciboulette. Option : jambon de Parme +4,00€

LES PÂTES FRAÎCHES

PAPPARDELLES AU PESTO ROUGE 19,50 
Crème au pesto rouge, courgettes et poivrons rouges
Option : scampis +5€ ou jambon de Parme +4€

PAPPARDELLES À LA TRUFFE 19,50 
Crème à la tartufata et aux champignons
Option : lardons +4€ ou burrata entière +4€

LES TARTARES DE BŒUF (HACHÉ)

AMÉRICAIN PRÉPARÉ 20,00
À part : câpres, cornichons, petits oignons, mayonnaise, salade, frites.
TARTARE NATURE 21,00
À part : jaune d'œuf, échalotes, persil, câpres, cornichons, petits oignons, mayonnaise, salade, frites.
TARTARE À L'ITALIENNE 23,00
Huile d'olives, pignons de pin, parmesan, tomates confites, salade et frites
TARTARE DE BŒUF ET SA TRANCHE DE FOIE GRAS 27,00
huile d'olive, raisins secs, noix, salade et frites

LES VIANDES

VOL AU VENT, FEUILLETÉ, FRITES 20,00
CHICONS AU GRATIN, PURÉE (20 MIN) 20,00
CARBONNADE À LA FLAMANDE, FRITES 23,00
ROGNONS DE VEAU CRÈME MOUTARDE ET ESTRAGON, LÉGUMES CHAUDS, POMMES GRENAILLES 24,00
JAMBONNEAU, SAUCE MIEL MOUTARDE À L'ANCIENNE, SALADE, FRITES (20 MIN) 27,00
MAGRET DE CANARD, JUS CORSÉ AU MIEL ET AU ROMARIN, LÉGUMES CHAUDS, POMMES GRENAILLES 26,00
PAVÉ DE BŒUF ANGUS IRLANDAIS, SALADE, FRITES 24,00
ENTRECÔTE "RIB-EYE" URUGUAY, SALADE, FRITES 32,00
SAUCES MAISON :
POIVRE VERT, ARCHIDUC, BÉARNAISE, ROQUEFORT 3,50
MAYONNAISE, TARTARE 3,00

LES BURGERS

LE VÉGÉ BURGER 18,50 🌿
Galette de pdt, fromage de chèvre, oignon frit, miel, salade, tomate, oignons, sauce burger
LE « BLACK'N WHITE » BURGER 19,00
Black Angus Beef 200gr, cheddar, bacon, tomate, salade, oignons, sauce burger
LE MONTAGNARD BURGER 23,00
Black Angus beef 200gr, fromage de raclette, lardons, oignon frit, salade, tomate, oignons, sauce bbq
LE CROUSTI CHICKEN SAVEUR DU SUD 23,00
Poulet pané, burrata, tomates confites, roquette, pignons de pin, pesto rouge

LES POISSONS

NOS CHEFS VOUS PROPOSENT DES PLATS SELON NOS ARRIVAGES
VOIR NOS SUGGESTIONS.



MENU ENFANT À 14€

Pour les enfants de moins de 12 ans.

PLAT AU CHOIX :

6 SUSHIS AU SAUMON
AIGUILLETES DE POULET CROQUANT, COMPOTE, KETCHUP, FRITES
CHEESEBURGER, KETCHUP, FRITES
HAMBURGER, KETCHUP, FRITES
CROQUETTE AU FROMAGE, SALADE ET FRITES 🌿
PÂTES CRÈME AUX LARDONS ET FROMAGE
PÂTES CRÈME AU PARMESAN 🌿

DESSERT:

1 BOULE DE GLACE
(VANILLE, CHOCOLAT, MOKA, FRAISE, BANANE, SPÉCULOOS)