

À PARTAGER

PLANCHE APÉRITIVE :

Choix de charcuteries et fromages belge, condiments et salade, moutarde et sirop.

2 Pers. 14€

4 Pers. 24€

ENTRÉES

TARTARE DE BOEUF :

Boeuf coupé au couteau.

Pignons de pain, ciboulette, huile d'olive, pickles de légumes, toast.

20€

TARTARE DE SAUMON :

Saumon coupé au couteau.

Granny Smith, concombre, huile d'olive, jus de citron, toast, crème citronnée.

20€

SALADE DE CHÈVRE CHAUD :

Salade de jeunes pousses, chèvre lardé, noix, vinaigrette tiède au miel, croutons, toast.

16€

CROQUETTES DE JAMBON DE PARME :

Salade Mesclun, sauce tomate.

16€

CASSOLETTE DE SCAMPIS (6pcs) :

Flambé Ricard, sauce crème tomate, piment d'Espelette, fenouil, dés de tomate.

16€

RAVIOLES DE HOMARD :

Sauce homardine.

18€

NOIX DE SAINT JACQUES ROSSINI :

Noix poêlée, foie gras poêlé, sauce foie gras, girolles, pain grillé.

21€

SALADE CÉSAR VÉGÉTARIENNE :

Salade, tomates, oeuf, copeaux de parmesan, poulet végétal, vinaigre balsamique, sauce césar.

18€

Désirez-vous des renseignements sur la présence d'**allergènes** dans nos produits ?
Notre équipe vous renseignera volontiers. Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut varier.

PLATS

TAGLIATA DE BOEUF :	26€
Roquette, huile d'olive, pignons, copeaux parmesan, crème balsamique, frites de patates douce.	
PAVÉ DE BOEUF :	28€
Frites, garniture de saison.	
ENTRECÔTE IRLANDAISE (+-300g) :	32€
Garniture de saison, pommes de terre au romarin.	
CÔTE À L'OS (1kg, 2 Pers.) :	68€
Garniture de légumes chauds de saison, gratin dauphinois.	
TOURNEDOS DE VEAU :	28€
Garniture de saison, pommes de terre rissolées aux herbes.	
COCHON DE LAIT :	24€
Ratatouille de légumes du sud, sauce au chorizo, pommes de terre grenaille à l'origan.	
BALLOTINE DE VOLAILLE AUX ÉCREVISSES :	24€
Sauce homardine, purée de pommes de terre, céleri rave.	
MAGRET DE CANARD :	25€
Poêlé sur peau, salade aux agrumes, sauce orange et thym, pommes de terre confites, fruits sautés.	
DOS DE CABILLAUD AU POIREAU :	28€
Déclinaison de poireaux, sauce beurre blanc, purée de pomme de terre.	
TURBO GRILLÉ :	32€
Sauce au citron, garniture de légumes chauds, salade Mesclun, pommes nature.	
PÂTES VÉGÉTARIENNES :	21€
Légumes de saison.	
PLATS ENFANT (-12 ans) :	17€
Steak frites ou Pâtes crème tomate.	
SAUCES CHAUDES MAISON :	4€
Au choix : Poivre vert crème, champignon crème.	

Désirez-vous des renseignements sur la présence d'**allergènes** dans nos produits ?
Notre équipe vous renseignera volontiers. Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut varier.

DESSERTS

CRÈME BRULÉE	8€
MOELLEUX AUX CHOCOLAT Boule vanille, chantilly.	8€
TARTE TATIN Boule vanille, chantilly.	8€
DAME BLANCHE	8€
SORBET CITRON	8€
COLONEL	8€
LE BISTRONOME	10€
CAFÉ LIÉGEOIS	8€
IRISH COFFEE	9€
ITALIAN COFFEE	9€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	3€
DÉCAFÉINÉ	3€
RISTRETO	3€
CAPPUCCINO Chantilly.	3,50€
THÉ OU INFUSION Au choix : menthe, noir, églantier, citron, camomille.	3€

APÉRITIFS

Martini blanc	6€
Martini rouge	6€
Porto rouge	6€
Pineau des Charentes	6€
Kir	6€
Kir royal	8€
Pisang orange	6,50€
Ricard	6€
Picon vin blanc	6€
Picon vin blanc grenadine	6€
Gin Tonic	8€
Spritz Apérol	9€
Spritz limoncello	9€
Campari orange	6,50€
Get 27	6€
Coupe Prosecco	7€
Coupe champagne	12€

SOFTS

Eau plate ou pétillante	
25cl	2,90€
50cl	5€
1L	9€
Coca Cola	3€
Coca zéro	3€
Fanta	3€
Sprite	3€
Fuze Tea pétillant	3€
Fuze Tea pêche	3€
Jus d'orange	3€
Schweppes agrume	3€
Schweppes Tonic	4€
Liégeois	3,20€

BIÈRES

Chimay bleue	5€
Tripel Karmeliet	5€
Orval	6€
Val Dieu blonde	5€
Hoegaarden blanche	3,80€
Hoegaarden rosée	3,80€
Tripick 3 fruitée	5€
Tripick 6 blonde	5€
Chouffe	5€
Westmalle Tripel	6€
Liefmans on the rocks	4€
Leffe blonde	5€
Leffe brune	5€
Tripick 10	6€
Jupiler	3€
Tripick 7 ambrée	5€

DIGESTIFS

Whiskey JB	8€
Whiskey Jameson	8€
Whiskey Jack Daniel's	10€
Rhum Bacardi	8€
Rhum Havana brun	8€
Rhum maison	9€
Rhum Bumbu	9€
Rhum Diplomatico	10€
Gin Gordon	7€
Gin maison	10€
Cognac	7€
Amaretto	7€
Limoncello	7€
Grappa blanche	8€
Grappa ambrée	8€
Sambucca	7€

VINS MAISON

Rouge : AOP Languedoc 2021 Syrah et grenache
Blanc : IGP Pinot grigio Sicilia 2021
Rosé : AOP Pays d'OC 2022

verre : 5€
1/4 : 9€
1/2 : 17€
Bt : 26€

LES BULLES

Bouteille Prosecco	38€
Bouteille Ruffus (brut, sauvage, rosé)	46€
Bouteille de champagne "Sélection maison"	69-129€

Vin Rouge

Pinot Noir	Baron D'Alsace 2023 Cave de TURKHEIM	30.00€
Côtes du Rhône	Chemin de Papes 2023	28.00€
Côtes du Rhône	Les Claux 2022 Domaine Raymond USSEGLIO	32.00€
Saint-Emilion Grand Cru	Château Tour de CAPET 2019 Médaille D'Or Paris 2022	45.00€
Saint-Emilion Grand Cru	Château Tour de CAPET 2020 Médaille D'Or Lyon 2022	45.00€
Lalande de Pomerol	Château L'Alouette 2022	40.00€
Château Neuf du Pape	2022	60.00€
Vacqueyras	Grange Rouge 2022	45.00€
Toscana San Giovese	IGT 2022	28.00€
Puglia primitivo	Primitivo de San Gregorio 2022	30.00€

Vin Blanc

Bordeaux	Claire Vue 2022	28.00€
Manetou Salon	Domaine de Coquin 2023	32.00€
Côtes du Rhône	Les Claux 2023 Domaine Raymond USSEGLIO	32.00€
Château Neuf du Pape	2023	60.00€
Chardonnay	La croisade 2023	30.00€
Sancerre	Les beaux regards 2022	44.00€

Vin Rosé

Côtes de Thau	Reserve Monrouby 2023	28.00€
Coteaux d'Aix	Villa Moncigale 2023	34.00€