

LA CARTE NON COMPRISE DANS LES FORMULES PROPOSEES

Nos Entrées

- Salade gourmande En entrée : 15,00 € / En plat : 21,00 €
(noix de Saint-Jacques, foie gras, gambas, magret de canard fumé)
- Terrine de foie gras de canard, chutney aux fruits de saison 17,00 €
- Pâté en croûte « Maison », crudités 11,00 €

Nos Poissons

- Panaché de poissons à la crème de crustacés 20,00 €
- Filet de sandre aux schniederspaetle 20,00 €
- Filet de lieu jaune grillé aux légumes confits 22,00 €

Nos Viandes

- Faux-filet de bœuf grillé, beurre « Maître d'Hôtel » 19,50 €
- Grenadin de veau aux champignons et à la crème 20,00 €
- Tournedos de bœuf façon « Rossini » 25,00 €
- Émincé de rognons de veau à la moutarde à l'ancienne 18,00 €

Nos Desserts

- Mini-vacherin glacé 7,50 €
- Crème brûlée à la vanille bourbon et tuile aux amandes 7,50 €
- Assortiment de 3 sorbets arrosés 8,00 €
- Glaces et sorbets « Maison » 2,30 € la boule
- Supplément chantilly 1,00 €
- Café liégeois 7,00 €
- Crumble de noisettes aux pommes, glace vanille (20 mn d'attente) 7,50 €
- Marbré glacé framboise-chocolat 7,50 €

MENU ENFANT

(jusqu'à 11 ans)

Plat:

Escalope de volaille à la crème,
frites

ou

Filet de saumon, riz

Dessert:

Mousse au chocolat
ou

Glace 2 boules

11,00 €

**FORMULE SUR FEUILLE ANNEXE 3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix
différents de la carte**

NOS FORMULES

Menu complet

Entrée, plat, dessert

35,00 €

Entrée + plat

ou

Plat + dessert

28,00 €

