

Lunch menu

2 services • 29€

• Selon l'arrivée du marché •
du lundi au vendredi de 12h à 14h

Menu enfant

Menu + 1 boisson • 19€

SPAGHETTI ALFREDO
OU BOULETTE, FRITES ET COMPOTE
+ 1 BOULE DE GLACE
(VANILLE / CHOCOLAT / FRUITS ROUGES)

Nos huîtres creuses

Par 6 • 9 • 12 pièces

17€ • 24€ • 30€

Vinaigrette d'échalotes - Citron

Notre Caviar belge • 30 gr
avec 2 coupes de Champagne

110€

blinis & crème fraîche

Nos entrées

| | |
|--|------|
| TERRINE DE FOIE GRAS | 26 € |
| Chutney de figues | |
| ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ | 24 € |
| ŒUF CUIT BASSE TEMPÉRATURE | |
| À LA FLORENTINE  | 21 € |
| FILET DE CAILLE, FOIE GRAS POÊLÉ | 26 € |
| Sauce aux champignons | |
| TOAST AUX CHAMPIGNONS DES BOIS | |
| ET HERBES FRAÎCHES | 18 € |
| Accompagné d'une salade verte | |
| SOUPE À L'OIGNON ET VOLAILLE | 18 € |
| Croûtons et gruyère râpé | |
| VELOUTÉ DE LÉGUMES OUBLIÉS  | 16 € |

Désirez-vous des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos produits ?

Notre responsable vous renseignera volontiers !

Nous attirons votre attention : la composition des produits peut varier.

Nos plats

| | |
|--|-----------|
| RIBEYE STEAK (+/- 350G) | 39 € |
| Frites, sauce béarnaise | |
| POT-AU-FEU DE BŒUF | 29 € |
| Carottes, poireaux, céleri, pommes de terre | |
| ROGNON DE VEAU, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE | 32 € |
| Purée de pommes de terre, légumes de saison | |
| SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE FORESTIÈRE | 34 € |
| Riz pilaf, petits légumes | |
| FILET DE SAUMON, SAUCE BÉARNAISE | 34 € |
| Pommes vapeur, petits légumes | |
| SOUVENIRS DE LONDRES "FISH & CHIPS" | 29 € |
| Sauce tartare | |
| HOMARD RÔTI (DEMI/ENTIER) | 36 €/52 € |
| Beurre aux herbes, épinards | |
| SOLE MEUNIÈRE | 49 € |
| Beurre, persil, citron | |
| CANNELLONI RICOTTA ÉPINARDS ✓ | 28 € |
| Sauce tomate au basilic | |

Nos desserts

| | |
|---|------|
| DAME BLANCHE | 12 € |
| Glace vanille – Chantilly – Sauce chocolat | |
| GAUFRE LIÉGEOISE | 12 € |
| Glace vanille, chantilly, sauce chocolat | |
| CERISE CHOCOLAT | 14 € |
| Dacquoise, gelée de cerises, ganache au chocolat, crèmeux passion | |
| CRÉMEUX AU CARAMEL | 14 € |
| Biscuit joconde, caramel beurre salé, mousseline de caramel | |
| FEUILLETÉ DE POMME ET NOISETTE | 14 € |
| Ganache caramel, crèmeux noisette, compote de pomme | |
| LA SÉLECTION DE FROMAGES DU CHEF DE LA FROMAGERIE DES VENNES | 20 € |
| IRISH COFFEE - ITALIAN COFFEE - FRENCH COFFEE | 13 € |

Menu Découverte

Par le Chef Laurent Léveillé

Menu Découverte

3 services • 59€

AMUSE BOUCHE

ŒUF CUIT BASSE TEMPÉRATURE
À LA FLORENTINE ✓

FILET DE CAILLE
Foie gras poêlé, sauce aux champignons

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ

SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE FORESTIÈRE
Riz pilaf, petits légumes

FILET DE SAUMON, SAUCE BÉARNAISE
Pommes vapeur, petits légumes

CANNELLONI RICOTTA ÉPINARDS ✓
Sauce tomate au basilic

GAUFRE LIÉGEOISE
Glace vanille, chantilly, sauce chocolat

CERISE CHOCOLAT
Dacquoise, gelée de cerises, ganache au chocolat,
crèmeux passion

LA SÉLECTION DE FROMAGES
DE LA FROMAGERIE DES VENNES
sup. +9€

sélection de vin à 30€