

LUNCH DU JOUR • 28€

2 services  
**une entrée et un plat  
sélectionné par le Chef**  
du lundi au samedi de 12h à 14h

menu enfant • 15€

1 boisson  
+ penne à la napolitaine et fromage  
ou boulette, frites et compote  
+ 1 boule de glace

À LA CARTE  
OU MENU AU CHOIX  
50 € / 3 services

N'hésitez pas à demander  
la carte des suggestions brasserie  
afin de compléter votre sélection

entrées FROIDES

<b>Bœuf Holstein maturé</b> .....	20 €
<i>Olives / noisettes / orange rôtie</i>	
<b>Thon</b> .....	19 €
<i>Huile de noix / penja / mangue / pickles</i>	
<b>Quinoa</b> ✓ .....	14 €
<i>Navet / tomates / balsamique / coriandre</i>	
<b>Écrevisses</b> .....	18 €
<i>Émulsion gingembre citronnelle / riz soufflé / herbes fraîches</i>	

entrées CHAUDES

<b>Gambas</b> .....	18 €
<i>Artichauts / pistaches / beurre aux herbes</i>	
<b>Risotto</b> ✓ .....	14 €
<i>Champignons / parmesan / persil</i>	
<b>Foie gras en papillote</b> .....	17 €
<i>Pommes / caramel / romarin</i>	
<b>Velouté de panais</b> ✓ .....	12 €
<i>Croûtons / huile de truffe</i>	

## POISSONS

<b>Filet de dorade</b> .....	<b>26€</b>
<i>Rattes du Touquet / courgettes / sauce au Ricard</i>	
<b>Sole « Meunière »</b> .....	<b>45€</b>
<i>Citron / persil / légumes chauds</i> <i>supl menu : 12€</i>	
<b>Cabillaud</b> .....	<b>27€</b>
<i>Moutarde / noisettes / purée de pommes de terre /</i> <i>épinards / sauce au thym</i>	
<b>Dos de saumon</b> .....	<b>25€</b>
<i>Poireaux / céleri / pomme de terre fondante /</i> <i>sauce beurre blanc</i>	

## VIANDES

<b>Filet pur de bœuf</b> .....	<b>34€</b>
<i>Poires / mousseline de pommes de terre à l'ail noir /</i> <i>romanesco / jus à l'huile de noix</i>	
<b>Wagyu 200 gr</b> .....	<b>52€</b>
<i>Citron / vitelottes / bimi / condiments ponzu</i> <i>supl menu : 15€</i>	
<b>Porc ibérique</b> .....	<b>29€</b>
<i>Mousse de topinambours / choux / pleurotes /</i> <i>sauce Madère</i>	
<b>Coucou de Malines</b> .....	<b>28€</b>
<i>Patates douces / poireaux / émulsion de curcuma</i>	
<b>Côtelettes d'agneau</b> .....	<b>32€</b>
<i>Chou en purée / panais rôti / jus court au thym</i>	
<b>Côte de veau</b> .....	<b>32€</b>
<i>Patates douces / échalotes à l'orange /</i> <i>sauce demi-glace</i>	
<b>Rib-eye à la tyrolienne</b> .....	<b>31€</b>
<i>Oignons croustillants / tomates / légumes</i>	

## 1/2 HOMARD

*supl. menu 5€*

<b>À l'armoricaine</b> .....	<b>39€</b>
<i>Tomates / estragon / beurre / échalotes /</i> <i>tagliatelles</i>	
<b>Belle-Vue</b> .....	<b>39€</b>
<i>Mayonnaise truffe / laitue / tomates</i>	

## DESSERTS

<b>Mousse au chocolat</b> .....	<b>10€</b>
<i>Macadamia / orange / crumble</i>	
<b>Poire</b> .....	<b>10€</b>
<i>Cannelle / spéculoos / glace vanille</i>	
<b>Crème brûlée</b> .....	<b>10€</b>
<i>Vanille / amaretti</i>	
<b>Smoothie bowl</b> .....	<b>10€</b>
<i>Poires / framboises / bananes / myrtilles</i>	
<b>Ananas à la rôtissoire</b> .....	<b>10€</b>
<i>Vanille / crumble amande / glace vanille</i> <i>A commander en début de service</i>	
<b>Assortiment de fromages</b> .....	<b>14€</b>
<i>Cramique / fruits secs / sirop de Liège</i>	
<b>Irish coffee - Italian coffee</b>	
<b>French coffee</b> .....	<b>10,50 €</b>