







NOS ENTREES

- SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS (PHOTO) 14,50€
- FOIE GRAS MARBRÉ AUX FRUITS SECS 17,00€
- VELOUTÉ DE COURGES, CHÂTAIGNES ET CHÈVRE  11,50€
- SAINT-JACQUES COCO-CURRY 13,90€
- CHAUD-FROID DE MAQUEREAUX (POÊLÉS ET VIN BLANC)  12,00€
- RISOTTO DE QUINOA À LA MIMOLETTE VIEILLE ET GAMBAS POÊLÉES 15,90€
- MIJOTÉ DE CHAPON AUX CHAMPIGNONS 12,90€
- CASSOLETTE D'ESCARGOTS ET ROGNONS EN  PERSILLADE 11,90€
- TARTELETTE SABLÉE SALÉE, CRÈME DE FOIE GRAS ET MAGRET DE CANARD FUMÉ 15,50€
- CASSOLETTE DE SAUMON, EPINARD ET CHÈVRE  12,00€
- RIS DE VEAU CRÈME ET CHAMPIGNONS 21,90€



NOS POISSONS

- DOS D'EGLEFIN À LA CRÈME DE POIVRONS  13,50€
- FILET DE TURBOT RÔTI À L'HUILE DE TRUFFES 16,90€
- SAINT-JACQUES COCO-CURRY 18,90€
- POT AU FEU DE LA MER AU FUMET DE POISSONS LIÉS  12,90€
- PAVÉ DE SAUMON, EPINARD ET CRÈME DE CÉLERI  13,50€
- POÊLÉES DE GAMBAS FLAMBÉES À L'AMARETTO (PHOTO) 15,90€
- SOLE MEUNIÈRE  25,50€



SAUCES : COCO-CURRY, POIVRON, FUMET DE POISSONS, CRÈME DE CÉLERI,
3 POIVRES, CHAMPIGNONS, MAROILLES

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE POÊLÉE DE LÉGUMES DU MOMENT.



Frites en supplément : 2,50€





NOS SPÉCIALITÉS D'HIVER



- WELSH DU TERROIR  13,00€
PAIN D'ÉPICES ET BIÈRE BLONDE, JAMBON BLANC ET TOME D'ORCHIES
- WELSH CAMPAGNARD 13,90€
PAIN DE CAMPAGNE ET BIÈRE BLONDE, ANDOUILLETTE, ENDIVES ET MAROILLES
- ANDOUILLETTE GRATINÉE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE  13,00€
- TOURNÉE DU BOUCHER 21,00€
FILET DE CANETTE, FILET DE BŒUF, ANDOUILLETTE, MIJOTÉ DE SANGLIER

NOS VIANDES

- FILET DE BŒUF FLAMBÉ AUX 3 POIVRES OU MAROILLES 19,90€
- FAUX FILET MATURÉ 23,90€
FAUX FILET MATURÉ DURANT 2 MOIS SERVIT AVEC LA SAUCE DE VOTRE CHOIX
- SUPRÊME DE CHAPON AUX CHAMPIGNONS 14,00€
- FILET DE CANETTE, POIRE ET AMANDE  (PHOTO) 13,50€
- ROGNONS DE VEAU FAÇON GRAND-MÈRE  12,90€
- MIJOTÉ DE SANGLIER SUR SON ÉTUVÉ DE CHOUX ROUGES  13,50€
ET CHOUX VERTS
- TENDRE DE PORCELET, CÉLERI RAVE ET CHÂTAIGNES 13,90€
- RIS DE VEAU, CRÈME ET CHAMPIGNONS 24,90€



SAUCES : COCO-CURRY, POIVRON, FUMET DE POISSONS, CRÈME DE CÉLERI, 3 POIVRES, CHAMPIGNONS, MAROILLES

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE POÊLÉE DE LÉGUMES DU MOMENT.

Frites en supplément : 2,50€





NOS FROMAGES

- ASSIETTE DU TERROIR  4,90€
COMPOSÉE DE 3 FROMAGES DE LA RÉGION
- ASSIETTE DE MAROILLES CHAUD AU CUMIN  5,70€

NOS DESSERTS

- CAFÉ GOURMAND  7,50€
CAFÉ OU THÉ AU CHOIX SERVI AVEC 4 MIGNARDISES
- ASSIETTE GOURMANDE  7,50€
ASSORTIMENTS DE 5 MIGNARDISES
- DIGESTIF GOURMAND 9,90€
DIGESTIF AU CHOIX PARMIS LA CARTE ACCOMPAGNÉ DE 4 MIGNARDISES
- COUPE DE GLACE (3 BOULES)  5,50€
VANILLE, CHOCOLAT NOIR, LAIT D'AMANDE, CAFÉ, CHICORÉE, SPÉCULOOS, FRAISE, PÊCHE, CITRON, PAMPLEMOUSSE, POIRE, RHUM RAISIN, POMME, PASSION
- PLAISIR D'HIVER  7,50€
SMOOTHIE DE POIRES, CRÉMEUX CHOCOLAT-CHÂTAIGNES, CRUMBLE DE BISCUIT ROSE ET GLACE AU LAIT D'AMANDE
- SOUPÇON EXOTIQUE  7,90€
TARTARE DE FRUITS EXOTIQUES AU CITRON VERT ET VANILLE, TUILE CROUSTILLANTE CARAMÉLISÉE ET SORBET PASSION
- COROLE AMANDINE  7,30€
COROLE AMANDINES ET POMMES AU CALVADOS ET SORBET POMME
- ASSIETTE DE FRUITS FRAIS  (PHOTO) 7,50€
- DESSERT SURPRISE 8,90€
COMME SON NOM L'INDIQUE, À VOUS DE DEVINER LE OU LES INGRÉDIENTS DEMANDÉS PAR LE SERVEUR, SI VOUS TROUVEZ, UN CADEAU VOUS SERA OFFERT !!!
TENTEZ VOTRE CHANCE !

