



## Nos entrées


Cromesquis de chèvre et mesclun de salades 	16€
<i>Vinaigrette de noix</i>	
Salade Caesar  	18€
<i>Suprême de poulet fermier « label rouge »</i>	
Foie gras de canard en croûte de pain d'épices	21€
<i>Chutney de poire</i>	
Saumon d'Ecosse fumé au bois de hêtre 	21€
<i>Pain de campagne</i>	
Crevettes black Tiger panées à la noix de coco	21€
<i>Condiment mangue-coriandre</i>	
Velouté de fenouil, topinambour et langoustine rôtie 	23€


## Nos poissons

Filet de maigre rôti,	26€
<i>Légumes oubliés à la bergamote</i>	
Filet de dorade poêlée aux deux agrumes, 	26€
<i>Méli-mélo d'endives</i>	
Cabillaud au jus de betterave,	28€
<i>Embeurrée de choux vert et lard</i>	

« Option bien-être » plats légers & diététiques 


Plats Végétariens 


Je suis pressé(e) ! 

Recommandations du Chef 


Prix nets, taxes et service compris

Les paiements en ticket restaurant sont acceptés mais nous n'acceptons pas les chèques.

Noix de Saint Jacques rôties, émulsion vanille et whisky,  29€  
*Palets de butternut*

Wok de légumes aux crevettes black tiger  25€

## Nos viandes

Tartare de bœuf au couteau  24€  
*Classique ou aller-retour*

Noisette d'agneau rôtie à l'ail et à la menthe, 28€  
*Millefeuille de tomates et piperade*

Filet de canette rôti, 27€  
*Panais au caramel de Sichuan*

Onglet de veau du Piémont aux morilles,  29€  
*Echalotes confites et pommes de terre écrasées*

Entrecôte black Angus bio   33€  
*Pommes de terre frites, salade verte, sauce au poivre*

Origine de nos viandes :  
France, Irlande, Allemagne, Pays-Bas, Italie

« Option bien-être » plats légers & diététiques 🍏

Plats Végétariens 🌿

Je suis pressé(e) ! 🕒

Recommandations du Chef 🧑🍳

Prix nets, taxes et service compris

Les paiements en ticket restaurant sont acceptés mais nous n'acceptons pas les chèques.

## Nos desserts

Assortiment de fromages affinés 🕒 12€

Salade de fruits 🍏 🕒 12€

*Tuile aux amandes*

Tartelette mangue et noix de coco 🧑🍳 12€

Entremet au chocolat Dulcey et noisettes caramélisées, 12€

Douceur aux deux citrons 12€

Assortiment de glaces et sorbets 12€

Chocolat, café ou fruits rouges, façon Liégeois 🕒 12€

Café gourmand 🕒 12€

## Cafés

Espresso 5€


Café crème, Café américain	6€
Double espresso, Chocolat, Cappuccino	7€
Latte macchiato	8€


## Thés

Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, English Breakfast, Fruits rouges Gunpowder, Oriental, Menthe, Jasmin	6€
--	----


## Infusions

Verveine, Verveine-Menthe, Camomille, Tilleul-Menthe	6€
--	----

« Option bien-être » plats légers & diététiques 

Je suis pressé(e) ! 

Plats Végétariens 

Recommandations du Chef 

Prix nets, taxes et service compris

Les paiements en ticket restaurant sont acceptés mais nous n'acceptons pas les chèques.