

Menu Balade à 40€

Le menu sera servi par table entière et selon disponibilité du marché

Entrées 18€

Buratina à l'huile de basilic

Coppa et méli-mélo de tomates multicolore

Asperges AAA au saumon fumé

Mousseline au syphon

Wok de scampi et St Jacques aux pointes vertes

Jus d'huitres, soja et vin blanc

Fricassée de Girolles et champignons aux petits gris

Espuma de cerfeuil

Plats 21€

Côtes d'agneau et sa kefta

Tomate rôtie à l'huile de basilic, salade de chou blanc à l'ail
Taboulé à la menthe fraîche et jus au romarin

Duo de bœuf Wagyu Australien

La dégustation d'entrecôte Wagyu grillée
Le burger Wagyu, oignons crispy, crudités, mesclun de salade

Dos de cabillaud rôti au four

Carbonara d'asperges vertes et blanches

Boudin de Saint pierre et crustacés

Pomme duchesse au brocoli, sauce Nantua

Desserts 8€

Merveilleux à la mousse de Toblerone

Et sa version déstructurée

Bavarois au citron

Glaçage à la framboise

Flan de maroilles et camembert

Caramel au sirop de liège

Apéritifs

Apéritif Maison	6,50€
Apéritif sans Alcool	5,00€
Coupe de Champagne	9,50€
Coupe de Cava	7,50€
Spritz	8,50€
Vin au verre (blanc/rouge/rosé)	4,00€
Kirr vin blanc	5,50€
Kirr royal	8,00€
Pisang orange	5,50€
Porto rouge	5,50€
Pineau des Charentes	6,00€
Floc de Gascogne	6,00€
Campari orange/soda	6,00€
Picon vin blanc	7,50€
Picon vin blanc Atelier	9,50€
Ricard	7,50€
Martini blanc/rouge	5,50€
Vodka	6,50€
Funny Bitter (Sans Alcool)	5,50€
Funny Pisang (Sans Alcool)	5,50€

Wisky

J&B	6,50€
Jack Daniels	8,50€
Glenkinchie (10Years)	10,00€
Dalwinnie (15Years)	10,00€
Cragganmore (12Years)	10,00€
Oban (14Years)	10,00€
Talisker (10 Years)	11,00€
Lagavulin (16 Years)	12,00€
Supplément Softs	2,00€

Gin tonic

Gordon	9,50€
Fever Tree Indian Tonic & Baies de genévrier	
Bombay Sapphire	10,50€
Fever Tree Méditerranéen, Pétales de roses & baies rouges	
Blurry Moon	10,50€
Fever Tree Indian Tonic & framboise	

Rhum

Santa Teresa	7,50€
Diplomatico	8,00€
Beach House	8,50€
Supplément Softs	2,00€

Soft

Coca-Cola	2,50€
Coca-Cola Zéro	2,50€
Fanta orange	2,50€
Sprite	2,50€
Schweppes Agrumes	3,00€
Schweppes Tonic	3,00€
Fuzetea	2,50€
Chaudfontaine 25cl	2,50€
Chaudfontaine 50cl	3,50€
Chaudfontaine au Litre	6,00€
Jus de Fruits	2,50€
Sirop de Menthe, Grenadine	0,20€

Bières

Calsberg	3,00€
Leffe blonde 33cl	t 3,00€
Belgian Kriek	3,00€
Blanche de Bruxelles	3,00€
Duvel	4,00€
Barbar	4,00€
Triple Oubéwé	4,50€

Entrées

Croustillants au parmesan	12€
Croustillants aux crevettes grises	15€
Duo de croustillants	14€
Tartare de St Jacques Huile de truffe, foie gras	18€
Saint Jacques poêlées, Beurre blanc	18€
Brochette de Saint Jacques et scampi, tandoori	18€
Scampi grillés, au beurre d'ail ou atelier	16€
Carpaccio de bœuf classique	14€
Carpaccio de bœuf et foie gras	18€
Salade César	14€
Mesclun de salade, tomates, concombre, Volaille grillée, croûtons, sauce César, parmesan	
Salade de Chèvre chaud	14€
Mesclun de salade, tomates, concombre, Toast et miel d'acaccia	
Frisée aux lardons	14€
Mesclun de salade, tomates, concombre, Lardons grillé, roquefort et vinaigre de framboise	
Salade de scampi tièdes	18€
Mesclun de salade, tomates, concombre, scampi grillé, vinaigrette, curry	
Supplément entrée en plat	4 €

Plats

Les viandes

Brochette de volaille	16€
au curry rouge et lait de coco, légumes confits	
Blanc de volaille grillé sauce au choix	16€
Le tartare de bœuf	18€
Nature, préparé ou à l'italienne	
Pavé de bœuf ou brochette	18€
Supplément de 4€ par 100gr	
Brochette d'agneau	18€
Supplément de 4€ par 100gr	
Brochette de bœuf et agneau	18€
Supplément de 4€ par 100gr	
Filet pur de bœuf	26€
Supplément de 6€ par 100gr	
Brochette d'agneau, Tartuffa	21€
Gratin dauphinois et légumes confits	
Brochette de filet pur de bœuf, Tartuffa	29€
Gratin dauphinois et légumes confits	

Les sauces maison

Poivre vert, Roquefort, Atelier, Archiduc	
Béarnaise, Choron	3€

Les poissons

Brochette de 9 scampi	21€
à l'ail, Atelier ou Beurre blanc	
Saumon grillé à la plancha	16€
Pommes grenailles et beurre blanc	
Brochette de scampi, saumon et St Jacques	22€
Pommes grenailles et beurre blanc	
Sole Façon meunière	29€
Pommes frites et salade	

Les Moules Jumbo (en saison ou sur commande)

Moules marinière légumes et beurre	21€
Moules vin blanc légumes, vin blanc et beurre	22€
Moules crème légumes et crème	23€
Moules crème ail légumes, ail et crème	24€
Moules roquefort légumes, roquefort et crème	24€
Moules Atelier légumes, sauce tomate au roquefort	24€
Moules curry léger Pomme, curry jaune et crème	24€
Moules curry rouge Oignons, lait de coco et basilic	24€

Tartes flambées

Nature : crème épaisse, lardons fumés et oignons	11€
Gratinée :	12€
Crème épaisse, lardons fumés, oignons et fromage	
Chèvre : crème épaisse, lardons fumés, oignons, Fromage de chèvre, tomates cerises et basilic	14€
Munster :	14€
Crème épaisse, lardons fumés, oignons et Munster	
Tartiflette : crème épaisse, lardons fumé, oignons Pomme de terre et Reblochon	16€
Girolles : crème épaisse, lardons fumés, oignons Girolles sautées à l'huile de noisettes	16€
Scampi à l'ail :	17€
Crème épaisse, scampi, oignons, fromage et roquette	
Fruits de mer : crème épaisse, scampi, St Jacques Moules, oignons, fromage et roquette	18€

Nos pizzas

Mozzarella : Tomate, mozzarella, basilic, ail	11€
Classique : Tomate, jambon, fromage	11€
Champignons : Tomate, jambon, champignons, fromage	12€
3 Fromages : Tomate, parmesan, mozzarella, roquefort	13€
Chèvre : Tomate, chèvre, jambon, olives, miel	14€
Carpaccio : Tomate, mozzarella, Carpaccio de bœuf, roquette	18€
Pizza végétarienne : Tomate, légumes confits Roquette, oignons et tomates cerises	16€

En format entrée

Nos tartes flambées et pizzas sont 3€ moins chères qu'en plat

Pour nos juniors (-12 ans)

Tous les plats de notre carte peuvent être servis en portion junior avec une réduction de 3€ sur le prix des plats de notre carte

Prévention allergies ! Cher client, vous êtes allergique à un produit ou ingrédient !

Nous vous conseillons de nous en avertir afin de vous éviter des complications. Il nous est impossible d'inscrire sur notre carte les allergènes incompatibles à votre santé.