

Menu à 35€

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

Entrées 16€

Tartare de thon rouge à la coriandre

Citron vert, wakamé, soja et sésame

Salade de magret de canard fumé

Copeaux de foie gras fait maison

Croquette de moule au curry rouge

Sauté de légumes confits et moule jumbo

Plats 18€

Casseroles de Moules de Zélande

Marinière ou vin blanc

Autres préparations supplément 3€

Onglet de bœuf Irlandais grillé

Pommes frites et mesclun de salade

Sauce Bordelaise

Duo de cabillaud et saumon rôti au four

Poêlée de légumes, pommes grenailles et beurre blanc

Filet de volaille grillé, sauce au citron vert

Poêlée de légumes et gratin dauphinois

Desserts 8€

Pasteis de Nata

Glace Vanille

Dôme à la mousse de fraise

Soupe de fraise au basilic et poivre maniguette

L'assiette de nos fromages du moment

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	4,00€
Belgian Kriek	3,00€
Blanche de Bruxelles	3,00€
Duvel	4,50€
Barbar	4,50€
Triple Oubévé	4,50€

Entrées

Croustillants au parmesan maison	14€
Croustillants aux crevettes grises maison	18€
Tartare de St Jacques Huile de truffe, foie gras	18€
Saint Jacques poêlées , Beurre blanc	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

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€
Brochette d'agneau	18€
Brochette de bœuf et agneau	18€
Brochette d'agneau, Tartuffa	21€
Gratin dauphinois et légumes confits	
Filet pur de bœuf	26€
Brochette de filet pur de bœuf, Tartuffa	29€
Gratin dauphinois et légumes confits	

Les sauces

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	
Dos de cabillaud rôti	22€
Pommes grenailles et beurre blanc	

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

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

Les Moules Jumbo (en saison ou sur commande)

Moules marinère 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€
Giroilles : crème épaisse, lardons fumés, oignons Giroilles 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€

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.

Dans un souci de qualité, les tables de 10 personnes et plus devront choisir dans notre menu ou dans notre carte avec un maximum de 5 choix pour la table.
Merci de votre compréhension