

ENTRÉES / STARTERS

Eur

CEVICHE DE BAR AU LECHE DE TIGRE <i>SEA BASS CEVICHE WITH LECHE DE TIGRE SAUCE</i>	16,0
FRICASSÉ DE CHAMPIGNONS, OEUF MOLLET PANÉ ET SAUCE ESTRAGON <i>MUSHROOM MEDLEY, BREADED SOFT-BOILED EGG AND TARRAGON SAUCE</i>	14,0
GRAVLAX DE SAUMON, MAYONNAISE À L'AVOCAT <i>SALMON GRAVLAX AND AVOCADO MAYONNAISE</i>	15,0
CARPACCIO DE BOEUF AU POIVRE VERT, PESTO & TOMATES CONFITES <i>BEEF CARPACCIO WITH GREEN PEPPER, PESTO & CANDIED TOMATOES</i>	16,0

PLATS / MAINS

LINGUINE CRÉMEUSES À LA TRUFFE, LÉGUMES DE SAISON <i>CREAMY TRUFFLE LINGUINE WITH SEASONAL VEGETABLES</i>	26,0
SUPRÊME DE PINTADE FARCIE AUX MARRONS, MOUSSELINE DE POTIMARRON & SAUCE AUX GIROLLES <i>STUFFED GUINEA FOWL SUPREME WITH CHESTNUTS, PUMPKIN MOUSSELINE AND CHANTERELLE SAUCE</i>	26,0
DOS DE CABILLAUD RÔTI, PURÉE DE PANAIS, CRUMBLE AU FOIS GRAS & SAUCE AU BEURRE À L'ORANGE <i>ROSTED COD, PARSNIP PURÉE, FOIE GRAS CRUMBLE AND ORANGE BUTTER SAUCE</i>	28,0
PIÈCE DU BOUCHER « OH LA VACHE ! », CROQUETTE TRUFFÉE, SIPHON POMME DE TERRE, JUS CORSÉ <i>THE BUTCHERS CUT, TRUFFLE CROQUETTE, POTATO FOAM, RICH JUS</i>	35,0
SACRÉ BURGER : BUNS, STEAK DE BOEUF, SAUCE BURGER MAISON, PICKLES DE CONCOMBRE, SALADE, CHEDDAR, LARD GRILLÉ & OIGNON RING <i>BRIOCHE BUNS, BEEF STEAK, BURGER SAUCE, SALAD, PICKLE, CHEDDAR, BACON AND ONION RING</i>	25,0
<i>SUPPLÉMENTS : DOUBLE BURGER +5 Eur / FRITES CHEDDAR +3 Eur / FRITES PARMESAN +3 Eur / FRITES CHEESE BACON +5 Eur OPTION VEGGIE et/ou SANS GLUTEN</i>	
PLAT ENFANT SUR DEMANDE (JUSQU'À 12 ANS) <i>BURGER / VIANDE / VÉGÉ</i>	15,0

DESSERTS

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES <i>CHEESE PLATE AND SALAD</i>	15,0
PAIN PERDU « BRULÉ », GLACE VANILLE & CAMEL BEURRE SALÉ <i>"BURNED" FRENCH BREAD, VANILLA ICE CREAM & SALTED CAMEL</i>	12,5
TIRAMISU AU BISCUIT ROSE À LA CUILLÈRE <i>BIG SPOON OF TIRAMISU</i>	13,0
ÎLE FLOTTANTE, CRÈME ANGLAISE & COULIS DE FRUITS ROUGE <i>ÎLE FLOTTANTE, CUSTARD & RED FRUIT COULIS</i>	12,0
CAFÉ / THÉ (+2,5) & MIGNARDISES (GOURMET COFFEE / TEA)	14,0



PLATS / MAINS

LINGUINES CRÉMEUSES ET LÉGUMES DE SAISON <i>CREAMY TRUFFLE LINGUINE WITH SEASONAL VEGETABLES</i>	26,0
SUPRÊME DE PINTADE FARCIE AUX MARRONS, MOUSSELINE DE POTIMARRON ET SAUCE AUX GIROLLES <i>STUFFED GUINEA FOWL SUPREME WITH CHESTNUTS, PUMPKIN MOUSSELINE, AND CHANTERELLE SAUCE</i>	26,0
DOS DE CABILLAUD, MOUSSELINE DE PANAIS, CRUMBLE AU FOIE GRAS SAUCE AU BEURRE À L'ORANGE <i>ROSTED COD, PARNSNIP PURÉE, FOIE GRAS CRUMBLE AND ORANGE BUTTER SAUCE</i>	28,0
PIÈCE DU BOUCHER « OH LA VACHE ! », CROQUETTE TRUFFÉ, SIPHON POMME DE TERRE, JUS CORSÉ <i>THE BUTCHERS CUT, TRUFFLE CROQUETTE, POTATO FOAM, RICH JUS</i>	35,0
SACRÉ BURGER : BUNS, STEAK DE BOEUF, SAUCE BURGER MAISON, PICKLES DE CONCOMBRE, SALADE, CHEDDAR, LARD GRILLÉ & OIGNON RING <i>BRIOCHE BUNS, BEEF STEAK, BURGER SAUCE, SALAD, PICKLE, CHEDDAR, BACON AND OINION RING</i>	25,0
<i>SUPPLÉMENTS : DOUBLE BURGER +5 Eur / FRITES CHEDDAR +3 Eur / FRITES PARMESAN +3 Eur / FRITES CHEESE BACON +5 Eur OPTION VEGGIE et/ou SANS GLUTEN</i>	
PLAT ENFANT SUR DEMANDE (JUSQU'À 12 ANS) <i>BURGER / VIANDE / VÉGÉ</i>	15,0

DESSERTS

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES <i>CHEESE PLATE AND SALAD</i>	15,0
PAIN PERDU « BRULÉ », GLACE VANILLE & CAMEL BEURRE SALÉ <i>"BURNED" FRENCH BREAD, VANILLA ICE CREAM & SALTED CAMEL</i>	12,5
TIRAMISU AU BISCUIT ROSE À LA CUILLÈRE <i>BIG SPOON OF TIRAMISU</i>	13,0
ÎLE FLOTTANTE, CRÈME ANGLAISE ET COULIS DE FRUITS ROUGES <i>ÎLE FLOTTANTE, CUSTARD AND RED FRUIT COULIS</i>	12,0
CAFÉ / THÉ (+2,5) & MIGNARDISES (GOURMET COFFEE / TEA)	14,0