

Nos Boissons

Citronnade Maison 2,500

Sodas 2,000

Bière sans alcool 3,500

Thé à la menthe 2,000

Thé aux pignons grillés 2,500

Nespresso 3,000

Capuccino Nespresso 3,500

Eaux minérales 2,000

Nos entrées

Nos Salades

Toasts de camembert gratiné et mélange de salade 7.500

Salade du jour 7,500

(Roquette, frisée, laitue, maïs, champignons frais, oignons, tomates cerises, ciboulette)

Tagliatelles de courgettes 7,500

(Lamelles de courgettes, copeaux de parmesan, pignons grillés, huile d'olive fruitée et jus de citron)

Salades d'endives (noix, raisins secs, vinaigrette au roquefort) 7,500

Salade de pourpier et figues fraîches 8,500

Poêlée de Calamars à la roquette (entrée chaude) 9,500

(Selon dispo.)

Nems 7,500

(Au poulet, champignons noirs, sauce aigre-douce, laitue et menthe fraîche)

Guacamole 8,500 (selon dispo.)

(Avocats légèrement écrasés à la fourchette, cumin, paprika, jus de citron, galettes de maïs)

Carpaccio de boeuf 7,500

(Fines de tranches de rumsteck, jus de citron, huile d'olive, parmesan)

Assiette de jambon fumé, servi avec du beurre et des toasts grillés 8,500

Nos Plats

Wok de bœuf et poivrons doux rouges et jaunes 16,500
(sauce soja, coriandre fraîche, ail, gingembre, servi avec du riz basmati)

Penne aux crevettes, gingembre et tomates cerises 16,000

Spaghettis à la boutargue (Huile d'olive, boutargue, ail et céleri) 16,500

Tagliatelles au basilic (pesto verde)
(basilic, huile d'olive, pignons grillés, parmesan) 15,000

Tournedos et foie gras poêlé 25,000
(Réduction de vin rouge et cannelle, aux raisins)

Escalope de foie gras frais poêlée 21,000
(Campagne grillé, figes fraîches au balsamique, échalote glacée et salade frisée)

Filet de bœuf grillé,
purée maison à l'huile d'olive et épinards gratinés au parmesan 19,000

Faux-filet sauté au poivre blanc 17,500
(Sauce au cognac et vin rouge, frites Mc Cain)

Foie de veau au bacon 18,000
(180 gr de foie de veau rosé, bacon grillé, romarin, garniture au choix)

Chili con carne nouvelle recette 14,000
(Servi avec une salade et tranches de pain de campagne grillé)

Couscous Marocain 17,500
(À l'agneau, safran et cannelle, oignons, coriandre fraîche)

Escalope cordon-bleu 18,000
(faux filet, jambon blanc de porc, gruyère. Servi avec un coulis de tomates fraîches et purée à l'huile d'olive)

Le Poisson

Filets de Lotte au jus de roquette et endives braisées nouveau 22,000

Filets de loup de mer 18,000
(Poêlés, julienne de légumes, ciboulette et sauce pesto ou coulis de tomate fraîches)

Sole meunière 18,000
(Beurre noisette, persil jus de citron frais et citrons confits)

Nos Desserts

Clafoutis aux cerises 6,500

Granité de melon à la menthe fraîche 6,500

Verrine de fraises et framboises à la cassonade 6,500 (selon dispo.)

Mi-Cuit au chocolat CALLEBAUT et sa crème anglaise maison 6,500