À Partager ou pas !

Planche Mixte (7-12)	20.00
Bruschetta à partager (1-5-12)	11.00

Les Entrées

Gazpacho du moment (1-10-9)	12.00
Œuf parfait du moment (1-3-7)	15.00
Pêche fraîche au thon rouge (3-4-6-10-11)	16.00
Carpaccio de bœuf (7)	15.00
Carpaccio de saumon (4)	14.00
« Thaïtare » de thon rouge ou de bœuf (4-6-10-11)	20.00
Vitello tonnato (4-10)	17.00

Les Salades

Salade Chèvre chaud (7-1-10)	18.00
Salade Luxembourgeoise, grenailles et lardons aux oignons confits (10-7)	17.00
Salade Scampis aux épices du chef mangue et vinaigrette sésame (2-6-10-11)	19.00
Salade César (1-3-4-7-10)	18.00

Les Plats

Tagliatelles aux deux saumons (1-3-4-7-9) 25.00

Duo de saumon frais et gravelax aux agrumes dans une sauce Aurora

Filet de saumon grillé (4-7-12) 27.00

Sauce beurre blanc, légumes de saison et riz parfumé

Filet du pêcheur (demandez l'arrivage du jour et la proposition du chef) en fonction de l'arrivage

Pièce du boucher (7) 28.00

Choix de sauces : poivre, échalotes ou champignons, frites et salade

Tagliata de bœuf sur lit de Rucola, grana Padano et tomates confites (7) 27.00

Suprême de poulet jaune (7) 26.00

Sauce citronnée à la sauge, légumes de saison et purée grand-mère

La Bouchée à la Reine (1-7-3-10) 25.00

Cordon bleu de poulet au comté sauce champignons (1-7-3-10) 28.00

Végétariens

Risotto végétarien du moment 19.00

Jardinière de légumes, sélection de légumes de saison 20.00

Les Fromages

Trilogie (7)	12.00
5 fromages (7)	15.00

Les Desserts

Pavlova aux fruits rouges et curd (crème) au citron (3)	10.00
Crème brulée à la vanille et fève de Tonka (3-7)	11.00
Moelleux au chocolat (1-3-7)	10.00
Crumble fraise rhubarbe (3-7)	10.00
Dame Blanche (7)	10.00
Ananas à la coriandre et au piment doux, Yaourt grec en condiment (5-7)	12.50
Chocolat liégeois (7)	10.00
Café glacé (7)	10.00
Coupe colonel (12)	12.00

Menu P'tit Max à 45.00

Gazpacho du Moment

Ou

Pêche fraiche au thon rouge

Tagliatelles aux deux saumons

Duo de saumon frais et gravelax aux agrumes dans une sauce Aurora

Ou

Suprême de poulet jaune

Sauce citronnée à la sauge, légumes de saison et purée grand-mère

Ou

Jardinière de légumes, sélection de légumes de saison

Trilogie de fromages

Ou

Dame Blanche

Ou

Crumble fraise rhubarbe

Menu Découverte à 55.00

Carpaccio de saumon

Ou

Vitello tonnato

Filet de saumon grillé

Sauce beurre blanc, légumes de saison et riz parfumé

Ou

Tagliata de bœuf

Sur lit de Rucola, grana Padano et tomates

Ou

Risotto végétarien du moment

Trilogie de fromages

Ou

Pavlova aux fruits rouges et curd (crème) au citron

Ou

Crème brulée à la vanille et fève de Tonka

Liste des Allergènes

1 - Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées
Et produits à base de ces céréales
2 - Crustacés et produits à base de crustacés
3 - Œufs et produits à base d'œufs
4 - Poissons et produits à base de poissons
5 - Arachides et produits à base d'arachides
6 - Soja et produits à base de soja
7 - Lait et produits à base de lait
8 - Les fruits à coque : Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia (noix du Queensland)
9 - Céleri et produits à base de céleri
10 - Moutarde et produit à base de moutarde
11 - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12 - Anhydride sulfureux et sulfites
13 - Lupin et produits à base de lupin
14 - Mollusques et produits à base de mollusques

Menu Enfant
À 14€

Burger de bœuf et frites
Ou
Tenders de poulet et frites
Ou
Fish and chips

*****

Duo de boules de glace au choix
Chantilly