



BUSINESS LUNCH

midi uniquement

Plat du jour

-

Café gourmand

19,5

ENTRÉES

Croquettes de crevettes grises

15,5

Duo de saumon de Norvège

l'un mariné par nos soins,
l'autre fumé au bois de hêtre

15

Carpaccio de boeuf

réduction balsamique, gros caperons,
copeaux de parmesan Grana Padano

Avec frites : 16,5€

14,5

Tartare de boeuf au couteau

gros caperons, saladin de roquette

Avec frites : 17€

15

Oeufs cuits basse température

façon Van der Valk

12

Soupe de saison

8

Velouté de tomates fraîches

effilé de mozzarella burrata

8

N'hésitez pas à nous solliciter pour connaître les suggestions du Chef selon les arrivages du jour !

Tous nos plats sont susceptibles
de contenir des allergènes.
Renseignez-vous auprès de nos équipes.

MENU MAISON

32,5

Duo de saumon de Norvège

l'un mariné par nos soins,
l'autre fumé au bois de hêtre

ou

Saladine de chèvre tiède

cerneaux de noix torréfiés

-

Classique escalope de porc façon Schnitzel

frites fraîches

ou

Dos de Saumon de Norvège à la plancha

Risotto Arborio aux pousses d'épinards frais

-

Traditionnelle Dame Blanche «Pétillante»

ou

Cheesecake maison

coulis de fruits rouges

MENU DE SAISON

37,5

Velouté forestier

embrun de truffe noire

-

Filet de Bar à la plancha, sauce hollandaise

Mitonné de légumes de saison,
pommes purée à la Belge

-

Farandole de fruits de saison

rafraîchis à la glace vanille



POISSONS

Dos de Saumon de Norvège à la plancha 23
risotto Arborio au jus de carottes biologiques

Grosse Sole Meunière 31
pommes fondantes, mitonné de légumes

Saint-Jacques snackées minute 26
rouleau de tagliatelles fraîches,
velouté champenois



SALADES

Traditionnelle Salade César 17
poulet tiède, filets d'anchois

Saladine de chèvre tiède 16
cerneaux de noix torréfiés

Avocat minute et crevettes grises 17

Véritable Burrata, tomates couleur 16,5
réduction d'agrumes au basilic frais



VÉGÉTARIEN

Risotto Arborio Acquerello 17
aux pousses d'épinards frais

Risotto Arborio Acquerello 17
au jus de carottes biologiques et frisotti de carottes

Poêlée de gnocchi à la ciboulette fraîche 17,5

Tagliatelles à la Carbonara de Quorn 17



PIÈCES DE BOEUF

nourri au grain - race Limousine

Entrecôte de boeuf 250 gr 26
ratatouille et frites fraîches

Steak de boeuf 200 gr 19
ratatouille et frites fraîches

Filet de boeuf 200 gr 28
ratatouille et frites fraîches

Côte de Veau Dry Aged à la plancha 350 gr 29,5
frites et saladine

Sauce au choix comprise :

champignons, poivre, béarnaise,
beurre maître d'hôtel

Cuisson :

bleu - saignant - à point - bien cuit



LES INCONTOURNABLES

Burger Raclette 19
steak pur boeuf 200g, fromage à raclette,
salade, tomate, oignon, frites fraîches

Burger Végétarien 17
steak végétarien, salade, tomate,
oignon, frites fraîches

Vol au vent traditionnel 16,5
frites fraîches

Classique escalope de porc façon Schnitzel 18
oignons frits, champignons, frites fraîches

Accompagnement supplémentaire : 2,5

salade, frites, purée, riz, légumes

Mayonnaise, Ketchup, Moutarde : 0,50