



17 Mars 2024

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES



Entrées

Entrées

Foie gras de canard et abricots

Mariné à l'Armagnac VSOP, pommes Granny Smith et crème de dattes



La soupe à l'oignon "Baccara"

Oignon fondant, cœur crémeux au comté, jus de volaille aux oignons caramélisés, huile de truffe



Les nems croustillants au poulet

Romaine, menthe, salade de choux chinois à l'huile de sésame et sauce nem maison.



Ravioles de gambas au piment d'Espelette

Bouillon au lait coco parfumé à la citronnelle, petits légumes et champignons shimeji



Saumon Norvégien mariné

Saumon frais mariné, vinaigrette aux fruits de la passion, mangue fraîche et pickles d'oignons



Tourteau frais, pamplemousse rose

chair de tourteau frais au citron vert et avocat, pamplemousse rose, sucrine et coriandre fraîche, coulis de concombre



Plats

Pâtes

Linguine à la truffe crème de champignons et truffes



Linguine au saumon

au saumon frais et sa crème légère au Parmigiano Reggiano



Linguine Napolitaine Napolitaine



Viandes

Burger maison steak haché VBF 180grs

pain buns brioché, sauce california maison, oignons rouges confits, salade, tomate..



Château filet Français grillé

sauce au poivre mignonette, confit d'échalotes au vin rouge, purée au moulin



Tartare de bœuf Charolais Français

coupé au couteau, servi avec ses condiments et frites



Volaille fermière au vin jaune

Suprême rôti sauce au vin jaune, purée de potimarrons et légumes confits aux arômes



Poissons

*Saumon Norvégien à la florentine

Sauce crémeuse aux champignons de Paris, ail et épinards frais



Blanquette de cabillaud aux morilles

Filet de cabillaud frais en sauce crémeuse aux morilles, légumes et riz parfumé



Brochette de Gambas Black

Tiger

Gambas tigrées grillées sauce piquante, riz pilaf safrané végétarien



Filet de bar à la moutarde &

estragon

Filet de bar à la plancha, blancs de poireaux fondants aux champignons de Paris, sauce crémeuse moutarde et estragon



Saumon laqué aux épices

Saumon frais rôti, miel aux épices, boulgour aux légumes, gingembre et citron



Turbot rôti au beurre noisette

Pavé de turbot frais meunière, le céleri en façons et pesto aux herbes fraîches et noix



Garnitures

Linguine



Pommes frites



Desserts

Fromages

Nos fromages laitiers AOP affinés

Salade, confiture de figues noires et noix



Desserts

Ananas rôti

Crème mascarpone, meringue, menthe et glace au yaourt



Cheesecake fruits rouges

Pâte sablée, cream cheese gourmande, coeur fruits rouges, coulis



Déclinaison de sorbets ou glaces

vanille, fraise, café, pistache, chocolat, coco, mangue, cassis, citron, caramel,



Fondant chocolat coeur caramel

Moelleux, coeur caramel, grué de cacao, crème fouettée, et boule glacée



Panettone doré

Panettone façon pain perdu, crème chantilly et glace aux fruits confits



Pannacotta au café

Poires caramélisées, crème fouettée et crumble noix



Profiteroles au chocolat des Caraïbes

Choux garnis de glace vanille, crème fouettée à la vanille et amandes torrifiées



Tartelette chocolat et orange

Pâte sucrée ganache au chocolat d'amérique latine, purée d'oranges et zestes de citron.



Alcools

Apéritifs

Campari, Suze,
Porto



Martini Blanc, Rouge ou Dry



Boissons Fraîches

Bières

Affligem



Heineken, Desperados, Corona



Pression Heineken, Affligem



Tango, Monaco,
Panaché



Boissons Chaudes

Caféterie

Chocolat



Crème, Noisette



Entrées

Nems au poulet Menthe, salade, & sauce nem



Plats

Linguine à la Bolognaise



Pavé de saumon rôti, frites



Pizza All
Pollo



Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, émincé de poulet rôti halal, oignons rouges, sauce BBQ et basilic.

Pizza au 3 Fromages



Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, emmental, chèvre et basilic.

Pizza Fermière



Pâte artisanale, crème fraîche, mozzarella, poulet rôti, oignons, champignons et basilic

Pizza Margarita



Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella et basilic.