

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 16€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 19€

formules uniquement le midi

Entrée seule 7€ | Plat seul 13€⁵⁰ | Dessert seul 7€









Recette Sans Gluten










Recette Vegan

ENTRÉES

-  - Panna cotta, mozzarella, basilic, tomate grappe
-  - Poêlée d'escargots aux champignons de paris
-  - Velouté de saison
-  - Maki de saumon fumé, cèleri rave
-  - Terrine de foie gras maison
-  - Méli-Mélo de charcuterie

PLATS

-  - Burger au Comté ou Cheddar, frites « bintje », salade mesclun
-  - Pêche du jour, tians de légumes, roquette
-  - Suprême de volaille, écrasé de pommes de terre
-  - Tartare de bœuf « au couteau », frites « bintje », salade mesclun
-  - Penne à la crème, Comté, jambon cru, roquettes
-  - Salade du chef (saumon fumé, concombre, pamplemousse, tomates cerises, mesclun)
-  - Pièce du boucher, sauce poivre, frite « bintje », salade mesclun (Supplément éventuel en fonction du morceau proposé)

DESSERTS

- Café gourmand (*supplément +3€*)
- Brioche façon pain perdu, Nutella ou caramel beurre salé
- Carpaccio d'ananas, sorbet citron vert
- Fondant au chocolat, glace vanille
- Cheesecake du jour
- Panna Cotta à la pistache, coulis fruits de la passion

MENU KIDS' 10€

Enfants de 4 à 10 ans



Steak haché frais ou poulet pané, accompagné de frites ou de légumes
Brownie ou glace vanille
1 Sirop ou 1 Soft (*parmi un choix proposé*)

Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



TOUT FAIT MAISON