

**Entrée – Plat 19.90 euros**

**Plat – Dessert 19.90 euros**

**Entrée – Plat – Dessert 24.90 euros**

**Entrée – Plat – Fromages – Dessert 29.90 euros**

**Nos Entrées**

7.50 euros



**Velouté du Moment**

**Creamy Soup**

**Feuilleté d'Escargots à la Crème d'Ail**

**Garlic Creamy Snails in a Puff Pastry**

mes  
Sélections  
du Terroir

**Cromesquis d'Andouillette et sa Brunoise de Légumes Anciens**

**Fried Paned Andouillette (Sausage made from tripe) along with Old-Fashioned Veggies**

mes  
Sélections  
du Terroir

**Tarte aux Poireaux, Sainte Maure et Chips de Lard**

**Leek and Goat Cheese Tart along with a Chip of Bacon**

**Saint Jaques Poêlées sur Salade d'Épinards Parfumée au Vinaigre de Framboise**

**Pan Sea Scallops over a Spinach Salad with Raspberry Vinegar Flavor**

(+ 5.00 €)

Chers clients,

Afin de vous proposer la meilleure prestation possible, nous ne travaillons que des produits frais, cuisinés sur place. Si le temps de préparation peut vous sembler un peu long, nous nous efforçons de faire pour vous servir au mieux. Certains plats peuvent parfois ne plus être disponibles.

Dear Customers,

To give you the best food experience may result in a little longer waiting time but our commitment to offering the freshest homemade cuisine is something we take pride in. Some dishes, sometimes, might not be available.

Prix nets taxes et service compris

## Les Suggestions du Boucher

14.90 euros



**Parmentier de Joue de Porc Confité**

**Candied Pork Cheek Parmentier (Mash Potatoes)**

**Filet de Chapon et sa Crème de Châtaigne**

**Capon Breast Filet served with a Sweet Chestnuts Sauce**

**Filet de Sanglier Grillé, Sauce Gibier Parfumée au Chocolat**

**Grilled Wild Boar Filet served with a Chocolate Flavoured Game Sauce**

**Souris d'Agneau Rôtie et son Jus**

**Roast Knuckle of Lamb**

**Filet de Bœuf Grillé Rossini et sa Poire Tapée**

**Grilled Beef Filet Rossini with a « Poire Tapée »**

(+ 5.00 €)

## Le Retour de la Criée

14.90 euros



**Filet du Pêcheur**

**The Catch of the Day**

**Papillote de Saumon aux Herbes**

**Foiled Salmon Filet with Herbs**

**Filet de Saint Pierre Poché aux Agrumes**

**Poached John dory Fish Filet with a Citrus Sauce**

Nos plats sont garnis d'un assortiment de légumes  
Et nécessitent un temps de cuisson minimum

Prix nets, taxes et service compris  
Net Prices, tax and service included



## Le Fromager

5.50 euros

Assiette de Fromages et ses Quelques Feuilles  
Cheese Plate and Salad

## Le Coin des Douceurs

7.00 euros

Poire Belle-Helène  
Belle-Helene Pear

Cœur Coulant de Chocolat aux Eclats de Chocolat Blanc et Crème Anglaise (10 mn de cuisson)  
Melted Heart Chocolate Cake with Bits of White Chocolate and Custard

Croquant de Spéculos et Mousse Caramel  
Speculos and Fudge Mousse Cake

Tarte Tatin et sa Boule de Glace Vanille  
Tarte Tatin with its Scoop of Vanilla Ice Cream

Prix nets, taxes et service compris  
Net Prices, tax and service included

## Formule Bistrot

14,90 Euros

(Servi tous les midis, hors dimanche et jours fériés)

*(Served at lunchtime only except on Sundays and Public Holidays)*

### Entrée du Jour

#### Velouté du Moment

Tarte aux Poireaux, Sainte Maure  
Et Chips de Lard

~ ~ ~

Parmentier de Joue de Porc Confité

Filet du Pêcheur

### Plat du Jour

~ ~ ~

Assiette de Fromages

Poire Belle-Hélène

Cœur Coulant au Chocolat (10mn de cuisson)

### Dessert du Jour

## Menu Enfants

10,00 Euros

(-12 ans)

Dos de Colin Poché ou Nuggets de Poulet  
Légumes ou Pates

Compote ou Glace

1 boisson (sirop ou diabolo)

Servi tous les jours, déjeuner et dîner

Prix nets, taxes et service compris  
*Net prices, taxes and service included*