



## LES HUITRES

6 pièces (A,N,L)	14,00 €	6 pièces gratinées (G,N,L)	17,00 €
12 pièces (A,N,L)	28,00 €	12 pièces gratinées (G,N,L)	34,00 €

Suggestion au verre: La Coupe de Champagne Baron de Rothschild (L) 17€

## LES ENTREES ET SALADES

La salade paysanne à l'œuf poché	18,40 €	24,50 €
Jambon, fromage, croutons, lard grillé et pommes sautées (A,C,G,I,J)		
La salade aux scampis sautés à l'ail	18,90 €	24,20 €
Beurre et persil (B,C,G,I,J)		
Le foie gras de canard « maison » et sa brioche dorée	23,00 €	
Confit de figes et gelée au Porto (A,C,G,L)		
La soupe de poissons provençale	15,90 €	
Rouille, croutons, fromage râpé, ail (A,C,D,E,I,J,L)		
Le carpaccio de bœuf à l'huile d'olives, roquette et copeaux de parmesan	16,80 €	23,80 €
Réduction balsamique ; Frites et salade verte* (A,C,G,I,J)		



## LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Le filet de St Pierre rôti au beurre	35,00 €
Risotto crémeux au potiron et noix (D,G,H: Noix,)	
Le filet de turbot cuit dans son feuilleté à la fondue de poireaux	34,00 €
Beurre blanc et riz (A,C,D,G,I,L)	
La Bouillabaisse du chef aux filets de poissons et crustacés	35,00 €
Rouille, croutons et fromage râpé; pommes vapeurs (A,B,C,D,G,I,J,L)	
La cassolette de soles et scampis au Champagne	34,00 €
Riz et légumes (A,B,D,G,I,L)	

## Nos Suggestions de vins au verre (L)

<u>Blanc</u>		<u>Rouge</u>	
Muscat de Beaumes de Venise, Dom. De Fenouillet	10,00 €	Minervois „La Nine“ Domaine Jean-Baptiste Sénat	9,50 €
Gris de Gris Sélection Konwelt, Caves Leuck Thull	8,00 €	St-Emillion Mahler-Besse Cheval Noir	9,50 €



## LE GIBIER

Le filet de chevreuil en croute Arabica (A,C,G,I,L)	35,00 €
Les médaillons de marcassin au poivre vert (A,C,G,I,L)	32,00 €
Les médaillons de biche « Grand veneur » (A,C,G,I,L)	34,00 €
La trilogie de la chasse (A,C,G,I,L)	36,00 €
La cassolette au ragout de marcassin (A,C,G,I,L)	30,00 €

(Tous nos plats de gibier sont garnis de spaetzles, pommes de terre williams, chou rouge et pommes aux aïelles)

## LES VIANDES

Le filet de bœuf au poivre vert ou sauce Béarnaise Pommes au four et légumes (A,C,G,I,L)	33,00 €
Le Cordon Bleu de veau (pané ou nature) Sauce crème champignons et pommes dauphines (A,C,G,I,L)	30,00 €
La bouchée à la reine Pommes frites et salade (A,C,G,L)	22,90 €
La cassolette aux rognons de veau à la moutarde à l'ancienne Riz et légumes (A,G,J,L)	29,00 €
Le filet Américain Pommes frites et salade (A,C,D,J)	27,00 €
Le chateaubriand grillé sauce Béarnaise (pour 2 pers.) Pommes au four « durée d'attente + 25 mn » (A,C,G,L)	70,00 €



## LES DESSERTS

La crème brûlée à la vanille Bourbon du Madagascar (C,G)	9,20 €
La tarte fine aux pommes flambée au Calvados (A,C,G,L) Boule de glace vanille (+/-15min.)	10,80 €
La dame blanche à la glace vanille Bourbon (A,C,F,G) Chocolat chaud Maison	10,00 €
Le gâteau moelleux au chocolat (A,C,F,G) Boule de glace vanille (+/- 15 min)	10,20 €
La boule de sorbet arrosé d'un alcool au choix (A,L)	7,00 €
Le petit café gourmand (A,C,F,G,L)	10,70 €
Le café glacé (A,C,G) Glace vanille et moka	8,40 €
La boule de glace ou sorbet au choix (A,C,G)	2,50 €