

## MENU

### ENTRÉES :

- ✓ LE VELOUTÉ DE COURGE  
(CROUSTILLANT DE CHAMPIGNONS # RÉDUCTION BALSAMIQUE AIL NOIR # HUILE DE NOISETTE)
- ✓ LA FICELLE PICARDE  
(CRÊPE GARNI DE JAMBON # DUXELLES DE CHAMPIGNONS # CRÈME # EMMENTAL GRATINÉ)
- ✓ LA QUICHE SAUMON ÉPINARDS  
(SERVI AVEC SA SALADE)

### PLATS :

- ✓ LA CUISSE DE VOLAILLE FARCIE  
(FARCE PORC, VOLAILLE, CHAMPIGNONS # SAUCE COGNAC # GRATIN POMMES DE TERRE BUTTERNUT)
- ✓ LE TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ CRU OU POÊLÉ  
(RUMSTEACK TAILLÉ MAIN # CONDIMENTÉ PAR NOS SOINS # FRITES MAISON # SALADE)
- ✓ LE POT AU FEU DE POISSONS  
(POISSONS SELON ARRIVAGE # LÉGUMES POT AU FEU # SAUCE CRÉMEUSE AUX SALICORNES)

### DESSERTS :

- ✓ L'INCONTURNABLE CHEESECAKE  
(COULIS CARAMEL OU NOISETTE)
- ✓ LA CRÈME BRULÉE  
(DU MOMENT # BRULÉE DEVANT VOUS)
- ✓ LE MACARON POMMES CIDRÉ  
(BILLES DE POMMES CIDRÉ # CARAMEL BEURRE SALÉ # MOUSSE PANDAN)
- ✓ L'ASSIETTE DE FROMAGES  
(3 FROMAGES # SALADE)

MENU ENTRÉE # PLAT : 23.00

MENU PLAT # DESSERT : 20.00

MENU COMPLET # CAFÉ OFFERT 30.00

ENTRÉE SEULE : 9.00

PLAT SEUL : 16.00

DESSERT SEUL : 7.00

MENU ENFANT JUSQUE 12 ANS : 9.00

- ✓ 1 SIROP À L'EAU OFFERT  
(AUTRE BOISSON HORS MENU)
- ✓ AIGUILLETTE DE POULET PANÉ CÉRÉALES OU RUMSTEACK  
(FRITES # SALADE)
- ✓ 1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

SUPPLÉMENT GARNITURE 1.00