



Flashez ce code
pour télécharger le menu

DU 12 FÉVRIER AU 18 FÉVRIER

JEUDI 12 FÉVRIER

Menu à
26,20€

ENTRÉE : Velouté de petit pois au lard 6€
STARTER : Cream of pea soup with bacon 6€
PLAT : Sauté de porc au cidre accompagné de pommes de terre vapeur 16€ / MAIN COURSE : Pork stir-fry with cider, served with steamed potatoes 16€
DESSERT : Religieuse chocolat 4,20€
DESSERT : Chocolate Religieuse 4,20€
En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

VENDREDI 13 FÉVRIER

Menu à
30,70€

ENTRÉE : Pressé de foie gras aux framboises 8€
STARTER : Pressed foie gras with raspberries 8€
PLAT : Pavé de saumon sauce champagne accompagné de son gratin de pomme de terre 17€ / MAIN COURSE : Salmon steak with champagne sauce, served with potato gratin 17€
DESSERT : Saint valentin 5,70€ / DESSERT : Valentine's Day 5.70€
En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule
à 4€



SAMEDI 14 FÉVRIER

Amuse-bouche : 3€

Verrine de homard à la tomate

Entrée : 13€

Timbale de feuilletage et mousseline de bar et homard, segment d'agrumes

Plat : 18€

Filet mignon de veau aux petits légumes glacés et quelques morilles

Dessert : 6€

Sablé cacao, crémeux au chocolat 66% et sa brunoise de pomme granny

DIMANCHE 15 FÉVRIER

Fermeture 13h15

Menu à
13€

FORMULE BRUNCH

Beignets de crevettes / Jus d'orange

Shrimp fritters / Fresh orange juice

Avocado toast / Mini pain raisin

Avocado toast / Mini raisin bread

PLAT : Cassolette de poisson et fruits de mer accompagnée de tagliatelles 17€ / MAIN COURSE : Fish and seafood casserole served with tagliatelle 17€

LUNDI 16 FÉVRIER

Menu à
22,20€

PLAT : Saucisse au couteau, jus réduis accompagnée de sa purée 16€ / MAIN COURSE : Sausage cooked with a knife, reduced jus, and served with mashed potatoes 16€

DESSERT : Osselet 6,20€ / DESSERT : Osselet 6.20€

En option : Eau 50cl 1,20€ et pain au chocolat 2,40€

MARDI 17 FÉVRIER

Menu à
28,20€

ENTRÉE : Velouté de potimarron, crème et croutons 6€
STARTER : Butternut squash soup with cream and croutons 6€
PLAT : Tagliatelles aux deux saumons 16€
MAIN COURSE : Tagliatelle with two types of salmon 16€
DESSERT : Charlotte framboise 6.20€
DESSERT : Raspberry Charlotte 6.20€
En option : Eau 50cl 1,20€ et pizza 5€

MERCREDI 18 FÉVRIER

Menu à
23€

ENTRÉE : Salade césar 5€ / STARTER : Caesar salad 5€
PLAT : Hamburger à la raclette accompagné de pommes de terre paysannes 15€ / MAIN COURSE : Raclette burger served with country-style potatoes 15€
DESSERT : Cœur coulant 3€ / DESSERT : Chocolate fondant 3€
En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

Dessert du mois



SAINT-VALENTIN