Carte

Entrées

Poêlée de palourdes comme une marinière 19€

Croquettes crevettes grises 22€

Saumon Gravlax, pêche/Muscat/romarin 20€

Entrées/plats

Ravioles truffes et crème de parmesan 20€/28€

Mesclun de scampis (balsamique, lardons fumés et parmesan) 18€/24€

Fettine de bœuf Angus huile façon thaï en salade 18€/24€

Plats

Pavé de bœuf Angus 26€

Entrecôte de bœuf sélection 36€

Magret de canard entier saveurs du sud 30€

Saumon tataki, huile d'herbes 29€

Truite flambée à l'Amaretto et amandes effilées 27€

Sauces : façon Tagliatta (truffe, parmesan, huile d'olives) 5€, Saveur du sud 5€, Mayonnaise maison 2€ crème de parmesan 5€

En plat nous vous proposons des frites à la graisse de bœuf ou la suggestion du moment.

Concernant les allergènes présents dans nos plats, veuillez vous adresser à la salle.

Menu

Mises en bouche

Poêlée de palourdes comme une marinière

Ou

Ravioles truffes et crème de parmesan

Plats

Pavé de bœuf Angus

Ou

Truite flambée à l'Amaretto et amandes effilées

Desserts

Café liégeois

Ou

Mousse au chocolat et éclats de meringue

48€ par personne

Menu bistrot

Jeudi, vendredi midi

Mercredi et jeudi soir

Hors jours fériés et jours de fêtes

Entrées

Scampis saveurs du sud (4p)

Plats

Émincés de bœuf Angus et frites à la graisse de bœuf

25€