

Carte

Entrées

Queues de crevettes d'eau de mer 7 pièces, coco, piment et oignons crispy 20€

Croquettes crevettes grises 2p 22€

Sashimi de bœuf Angus à notre façon / truffe noire 20€/24€

Carpaccio de St Jacques, pickels de légumes 24€

Entrée/plat

Ravioles de ris de veau, jus corsé aux herbes 22€/30€

Plats

Pavé de bœuf Hereford 280 gr 28€

Veau, échalotes et bière Impératrice 30€

Magret de canard entier +-400 gr la Bordelaise 32€

Saumon en tataki, wakamé 30€

Sans oublier nos suggestions au tableau

Sauces : crème de truffe 5€, Bordelaise 5€, jus corsé aux herbes 5€, Mayonnaise aux herbes 3€, échalotes et bière Impératrice 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

Entrées

Sashimi de bœuf Angus à notre façon

Ou

Queues de crevettes 5 pièces, coco, piment et oignons crispy

Plats

Pavé de bœuf Hereford 220 gr

Ou

Saumon en tataki , wakamé

Desserts

Colonel maison

Ou

Merveilleux maison

49€ par personne

Menu bistro

Jeudi, vendredi midi

Mercredi, jeudi soir

Hors jours fériés ou de fêtes

Entrées

Terrine maison

Ou

Queue de crevettes 4 pièces à notre façon

Plats

Émincés de bœuf 180 gr Angus selon l'humeur du chef

Ou

Poisson du moment

Desserts

Mousse au chocolat

Ou

Sorbet citron

29€