



Suggestions de Saison

Entrées



Sauté de Moules de Zélande Façon Thaï ou Roquefort. 24,00

Ris de Veau Braisé, Pointes Vertes, Shiitake, Jus de Veau à la Sauge. 34,00

Tataki de Thon Rouge, Asperges Thaï, Crème de Fêta, Chorizo, Pistache 28,00

Buratta di Buffala, Carpaccio de Cœur de Boeuf & Pesto Vert Maison 23,50

Carpaccio de Bœuf BBB, Sauce Tonnato, Gros Câpres, Brunoise de Radis 23,50

Plats

Moules de Zélande : Marinières 28,50

OU : Vin Blanc ou Roquefort ou Provençale ou Ail Crème ou Curry 32,50

Côte de Veau de Lait Rôtie, Tagliatelles Alla Putanesca 42,00

Bouillabaisse « Maison », Rouille, Croûtons, Fromage (servie à table) 36,50

Dos de Saumon Ecossais à l'Ostendaise, Purée de Carottes Bio 29,50

Le Black Angus Australien Poêlé (+/-350gr) Pommes Allumettes Maison. 46,50