

LA CARTE

ENTRÉES

<i>Frisée aux Petits Lardons (spécialité)</i>	14.00
<i>Feuilleté de caille aux champignons des bois</i>	15.00
<i>Bar de ligne à la confiture de tomates et au basilic</i>	15.00
<i>Tartelette de ris de veau forestière</i>	19.00

PLATS

<i>Pavé de Bœuf grillé sauce au choix (Béarnaise, Poivre vert, Champignons crème ou « Ferme Damzai »)</i>	23.00
<i>Suprême de pintadeau aux écrevisses et à l'aneth</i>	24.00
<i>Filet de lièvre au Pineau des Charentes et aux raisins de Muscat</i>	27.00
<i>Canard Colvert sentiment d'automne</i>	26.00
<i>Bar Victoria au coulis de tomates et à la moutarde à l'ancienne</i>	24.00
<i>Daube de Lotte aux poireaux et aux lardons</i>	28.00

DESSERTS

<i>Gâteau moelleux froid aux deux chocolats (spécialité)</i>	8.00
<i>Tiramisu aux pommes et au spéculoos</i>	8.00
<i>Crêpe « Comédie Française »</i>	10.00
<i>Sabayon au champagne et la boule de glace vanille au beurre</i>	10.00
<i>Glace Canadienne aux noix</i>	8.00

MENU ENFANTS *servi aux moins de 12 ans* 15.00

<i>Potage du menu ou Croquettes aux choix (volaille ou fromage)</i>
<i>Pavé de Saumon sauce mousseline ou Boulets à la Liégeoise avec frites</i>
<i>Glace (2 boules au choix) ou crêpe au sucre, et la surprise</i>

*Demandez-nous conseil pour vos allergènes
La composition des produits peut changer*