

LA CARTE

ENTRÉES

<i>Frisée aux Petits Lardons (spécialité)</i>	15.00
<i>Feuilleté de caille aux cèpes de Bordeaux</i>	16.00
<i>Cassolette de scampis au Noilly et aux épices asiatiques</i>	16.00
<i>Filets de rouget barbet flambé au pastis et au safran</i>	16.00

PLATS

<i>Pavé de Bœuf « Bleu des prés » grillé sauce au choix (Béarnaise, Poivre vert, Champignons crème ou « Ferme Damzai »)</i>	24.00
<i>Suprême de pintadeau aux champignons de paris et au madère</i>	25.00
<i>Canard colvert sentiment d'automne</i>	27.00
<i>Perche du Nil au coulis de tomates et à la moutarde à l'ancienne</i>	25.00
<i>Panaché de la mer au coulis d'écrevisses parfumé à l'aneth</i>	26.00

DESSERTS

<i>Gâteau moelleux froid aux deux chocolats (spécialité)</i>	9.00
<i>Crème brûlée aromatisée à la lavande</i>	9.00
<i>Crêpes canadiennes aux noix</i>	9.00
<i>Sabayon au Champagne et la boule de glace vanille</i>	11.00
<i>Profiteroles au chocolat</i>	9.00

MENU ENFANTS *servi aux moins de 12 ans* 16.00

<i>Potage du menu ou Croquettes aux choix (volaille ou fromage)</i>
<i>Blanc de poulet nature ou Boulet à la Liégeoise avec frites et compote</i>
<i>Glace (2 boules au choix) ou gâteau moelleux froid aux deux chocolats et la surprise</i>

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