

LA CARTE

ENTRÉES

<i>Frisée aux Petits Lardons (spécialité)</i>	16.00
<i>Asperges de malines à la flamande et copeaux de parmesan</i>	17.00
<i>Feuilleté de barbue sauce mousseline aux crevettes grises</i>	18.00
<i>Cuisses de grenouilles au Pineau des Charentes et au basilic</i>	17.00

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 fermier aux écrevisses et à l'aneth</i>	26.00
<i>Longe de porc ibérique grillée au vinaigre de vin rouge et à l'orange</i>	26.00
<i>Panaché de la mer sauce vin blanc au curry de Madras</i>	26.00

DESSERTS

<i>Gâteau moelleux froid aux deux chocolats (spécialité)</i>	9.00
<i>Tiramisu au fraises</i>	9.00
<i>Crêpes au citron</i>	9.00
<i>Sabayon au Grand-Marnier</i>	10.00
<i>Café glacé</i>	9.00

MENU ENFANTS *servi aux moins de 12 ans* 17.00

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

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