

LA CARTE

ENTRÉES

<i>Petite frisée aux lardons (spécialité)</i>	17.00
<i>Scampis flambés au whisky et la julienne de poireaux</i>	19.00
<i>Feuilleté de caille aux champignons des bois</i>	19.00

PLATS

<i>Pavé de Bœuf « Bleu des prés » grillé sauce au choix (Béarnaise, Poivre vert, Champignons crème ou « Ferme Damzai »)</i>	26.00
<i>Suprême de pintadeau aux champignons et au Madère</i>	29.00
<i>Viennoise de cabillaud au Sarté, coulis de tomates au pistou</i>	29.00

DESSERTS

<i>Gâteau moelleux froid aux deux chocolats (spécialité)</i>	11.00
<i>Crème brûlée aromatisée à la lavande</i>	11.00
<i>Sabayon au Grand Marnier</i>	13.00
<i>Crêpes au citron</i>	11.00
<i>Brésilienne</i>	10.00

MENU ENFANTS *servi aux moins de 12 ans* 18.00

<i>Potage du menu ou fondu au fromage</i>
<i>Blanc de poulet nature ou Boulet à la Liégeoise, avec frites et compote</i>
<i>Glace (2 boules au choix) ou pain perdu brioché, et la surprise</i>

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