LA CARTE

ENTRÉES

Frisée aux Petits Lardons (spécialité)	*18.00*
Cassolette de scampis au Whisky et aux poivrons rouges	*20.00*
Feuilleté de caille aux champignons des bois	*20.00*

PLATS

Pavé de Bœuf « Bleu des prés » grillé sauce au choix	*27.00*
(Béarnaise, Poivre vert, Champignons crème ou « Ferme Damzai »)	
Suprême de pintade aux champignons et au vieux Madère	*30.00*
Viennoise de Perche du Nil au Comté et au champagne	*30.00*

DESSERTS

Gâteau moelleux froid aux deux chocolats (spécialité)	*11.00*
Tiramisu aux pommes et au spéculoos	*11.00*
Sabayon au Grand-Marnier	*13.00*
Crêpes au citron	*11.00*
Profiteroles au chocolat	*11.00*

MENU ENFANTS *servi aux moins de 12 ans* *19.00*

Potage du menu ou Fondu au fromage
Blanc de poulet nature ou Boulet à la Liégeoise, avec frites et compote
Glace (2 boules au choix) ou moelleux aux deux chocolats, et la surprise

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