

Entrées Froides

- Salade d'artichauts et tomates confites en verdurette vinaigre Balsamique 9.00 €
 - Millefeuille tomates grappe et mozzarella di buffala, pistou de roquette 8.50 €
 - Tartare d'Avocats aux Crevettes et Légumes Confits 9.90 €
 - Toasts de Cabécou Chauds au Miel de Romarin sur Lit de Salade 9.90 €
 - Saumon Fumé Norvégien, Blinis et Crème Fraîche 15.90 €
 - Tartare de saumon au citron vert, herbes fraîches et croustillant
de graines de sésame 9.00 €
 - Foie Gras de Canard, Chutney de Saison, Pain Grillé 15.00 €
- Pour accompagner votre Foie Gras, nous vous proposons :
Un verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives (10 cl) à 12 €
- Assiette découverte 12.50 €
(Tartare d'Avocats aux Crevettes, gaspacho et Tartare de saumon)
 - Gaspacho de légumes frais, gressin au jambon cru 7.00 €

Entrées Chaudes

- Soupe de Poissons du « Pêcheur », Rouille et Croûtons 9.50 €
- 6 Beaux Escargots de Bourgogne au Beurre d'Ail 13.50 €

Les specialités

. Huitres d Irlande « Tia Maraa (les 6)	19.80 €
. Grande Salade Niçoise	15.50 €
. Carpaccio de bœuf, basilic frais frites et salade verte	15.00 €
. Ravioli de Homard, parmesan et salade roquette	29.50 €
. Risotto Crémeux aux gambas et asperges	21.50 €

Poissons

- Daurade Royale grillée à la Provençale, Légumes de saison	23.50 €
- Dos de Saumon Norvégien cuit à l'unilatéral, légumes verts, sauce vierge	19.50 €
- Dos de Cabillaud, Sauce au Noilly et Croustille de Légumes	22.50 €
-Tronçon de turbot, sauce Béarnaise, tagliatelles	28.00 €
- Filets de rouget à la provencale	18.50 €

*En fonction de nos arrivages

Viandes

- Magret de canard, cassolette de macaronis au jus de truffe	17.00 €
- Cassolette de rognons flambés au Madère	19.50 €
- Suprême de volaille, sauce au riesling	15.50 €
- Tartare de bœuf, pommes frites et salade verte	16.90 €

Grillades

- Andouillette de Troyes « AAAAA » tirée à la ficelle, pommes frites	15.90 €
- Cœur de Rumsteck grillé, sauce Béarnaise, pommes frites	19.00 €
- Chateaubriand sauce Béarnaise, pommes frites	30.50 €

MENU « du Garçon » 20€

‘Un plat au choix, du lundi au vendredi uniquement le midi ’

Entrecôte, frites, sauce Béarnaise

Suprême de volaille au riesling, pommes de terre Salardaises, champignons de Paris

Dos de Saumon Norvégien cuit à l'unilatéral, légumes verts, sauce vierge

Un plat de l'ardoise du jour

Café gourmand

Menu Brasserie

Une entrée un plat ou un plat & un dessert **25.50 €**

Une entrée, un plat & un dessert **31.00€**

Entrées

Gaspacho de légumes frais, gressin de jambon cru

ou

6 huîtres fines de claires n°4

ou

Foie gras de canard, chutney de saison

ou

L'entrée de l'ardoise du jour

Plats

Entrecôte grillée, frites sauce béarnaise

ou

Suprême de volaille au riesling, pommes de terre Salardaises,
champignons de Paris

ou

Dos de saumon Norvégien cuit à l'unilatéral, légumes verts sauce vierge

ou

le plat de l'ardoise du jour

Desserts

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon ou Cannelle

ou

Tiramisu aux fruits rouges

ou

Mousse au chocolat

ou

dessert de l'ardoise du jour

FROMAGE

Assiette de 3 Fromages, Mesclun de Salade et Noix 10.00 €

LES DESSERTS

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon 7.50 €

Gaspacho de mûres sauvages, crème glacée au fromage blanc 9.50 €

Crêpes Façon Suzette Flambées au Grand Marnier 9.00 €

Moelleux au chocolat, cœur fondant framboise 10.00 €

Tiramisu aux fruits rouges 8.50 €

Traditionnel Baba au Rhum Ambré 9.00 €

Mousse au chocolat 7.50 €

Profiteroles au chocolat, glace vanille 10.00 €

Brioche Façon Pain Perdu, Caramel au Beurre Salé 10.00 €

LES GLACES

Coupe Melba aux fruits de saison 9.50 €

Coupe Macarons Gourmands, Glace Vanille, Chocolat et Café 10.50 €

Dame Blanche 8.50 €

Café ou Chocolat Liégeois 8.00 €

Coupe Colonel (Sorbet Citron, Vodka) 9.50 €

Café gourmand 8.00 €

(assortiment de petites douceurs et d'un café)