

Entrées

Huitres 6 Fine de Clair N.3

Huitres 6 Fines de Claire
N.3 Marennes Olérons

16,00 €

Assiette de Charcuterie

Charcuterie plate

16,00 €

Assiette de Charcuterie et fromage

Charcuterie and cheese plate

22,50 €

Queue de cochon rôtie au cidre pour 18 heures accompagnée d'une purée de pommes et des chips de pomme

18 hour slow roasted pigs' tail in cider with apple purée and apple crisps

17,50 €

Escargots au Gorgonzola, crumble à l'ail, pain d'ail et salad

Snails in gorgonzola with a garlic crumble, garlic bread and salad

17,50 €

Tartelette aux artichauts, poireaux et petit pois, roquette et velouté de balsamic

Artichoke, leek and pea tartlet, roquette and balsamic reduction

16,50 €

Tartare d'Espadon avec concombre, cebette, gingembre et perles de yuyu

Tuna tartare with cucumber, spring onion, pickled ginger and Yuyu pearls

17,50 €

Salade Cesar Traditionelle

Traditional Cesar Salade

16,50 €

Carpaccio de Boeuf Français Grand Massif avec cornichon, parmesan, roquette et Velours de balsamic

French beef carpaccio with cornichons, parmesan, roquette and balsamic reduction

17,50 €

Plats Mains

**Boeuf – Aberdeen Angus Picanha Steak, Galette de boeuf confit
avec raifort, purée de Pomme de terre, légumes d’hiver, os à moelle et son jus**

Beef- Aberdeen Angus Picanha steak, confit beef and horseradish galette,
mashed potato, winter vegetables Bone marrow served with its jus

31,00 €

**Cochon – Jarret de Porc Fumé cuit à basse température,
choucroute à la poitrine de porc fumé, Paleron de porc et legumes d’hiver**

Knuckle of pork slow roasted served with sauerkraut and smoked pork belly,
Pork brisket, winter vegetables and Homemade pork scratchings

29,00 €

Steak d’Espadon mi-cuit servi avec un tartare de concombre, Légumes Korean, une sauce Japonaise, salade et frites

Seared Swordfish steak served with a cucumber tartare, Korean vegetables, Japonaise sauce, chips and salad

30,00 €

Cuisse de Lapin au curry avec un tarka dahl et croquette de pomme de terre au curry

Curried rabbit leg with tarka dahl and a curried potato croquette

29,00 €

**Tartare de boeuf Boeuf du Pays de Savoie préparé fait maison avec
cornichons, capres, worstershire et huile d’olive servi avec un œuf Parfait 63 degrés, salade et frites**

Beef tartar prepared in house with gerkins, capers, worstershire and olive oil with the perfect 63 degree egg, chips and salad

28,00 €

**Assiette découverte Végétarienne Tarka dahl, choucroute, croquette de pomme de terre, velouté de petit pois et lardons de
betterave**

Vegetarien discovery plate – Tarka dahl, sauerkraut, curried potato croquette, pea veloute and beetroot lardons

29,00 €

Burger 100 % Aberdeen Angus servi dans un pain grillé, Applewood Cheddar Fumé, Mayonnaise ail des ours, confiture d'oignon, frites et coleslaw

Beef Burger made from 100% Aberdeen Angus with Applewood Smoked Cheddar served in a grilled bread roll with wild garlic mayonnaise, onion jam, chips and coleslaw

22,50 €

Burger Betterave, Miso et Cranberry servi dans un pain grillé, Applewood Cheddar Fumé, Mayonnaise ail des ours, confiture d'oignon, frites et coleslaw

Vegetarian beetroot, miso and cranberry burger, served in a grilled bread roll with Applewood smoked cheddar, Wild garlic mayonnaise, onion jam, chips and coleslaw

20,50 €

Assiette découverte Végétarienne Risotto au quinoa et poti marron, tarka dahl, croquette de pomme de terre, velouté de petit pois et lardons de betterave

Vegetarian discovery plate – Quinoa and pumpkin risotto, tarka dahl, potato croquette, pea veloute and beetroot lardons

29,00 €

Menu Enfant

Poulet ou poisson pane avec frites et un boule de glace
Breaded fish or chicken with chips and a scoops of ice cream

12,00 €

Desserts

Tartelette aux framboise, boule de glace vanille, Chantilly maison, éclats de Chocolat noir et blanc et sauce chocolat

Raspberry tartelette, vanilla ice cream, homemade Chantilly, shards of white and dark chocolate with a chocolate sauce

9.50 €

Tartelette au citron meringuée boule de glace vanilla, Chantilly maison, éclats de Chocolat noir et blanc et speculoos concassés et sauce caramel beurre salé

Lemon meringue tartelette, vanilla ice cream, homemade Chantilly, dark and white chocolate shards, speculoos sprinkles and salted caramel sauce

9,50 €

Cafe Gourmand selection de petits desserts gourmands avec un café

Selection of small gourmet desserts with a coffee

10,50 €

Espresso Martini Gourmand selection de petits desserts gourmands avec un espresso martini

Selection of small gourmet desserts with an espresso martini

18,00 €

Assiette de fromage

Cheeseboard

16,00 €