

à la carte

LES ENTRÉES

entrée du menu « le déjeuner »	7
à choisir parmi les entrées de la page de droite	
tataki de truite	20
vièvre citron vert/herbes fraîches,gelée angue	

LA CARTE DU MOMENT

tartare de bœuf aux saveurs d'Asie	21
soja-sésame gingembre	
bœuf charolais <small>FRANCE</small> , frites, salade	
tataki de truite version plat	25
huile vierge citron vert, estragon, ciboulettes	
gelée angue, saumon, frites, salade	
dos de cabillaud sacré	28
crème d'aïl, vin blanc,	
rattes du Touquet rôties, légumes de l'instant	
bavette de bœuf Wagyu Australie*	48
purée de pommes de terre, légumes, jus corsé	

N O S PLATS « TRADITIONS »

risotto à la truffe	26
riz camargue, parmesan, truffe d'été	
sole meunière *	29
petits légumes, purée de pommes de terre	
faux-filet de bœuf Argentin premium*	32
sauce chimichurri,	
rattes du Touquet rôties, légumes de l'instant	
filet de bœuf charolais	28
purée de pommes de terre,	
légumes de saison, jus de viande	
aux morilles	31
ris de veau meunière	28
ris de veau, purée de pommes de terre,	
légumes de saison	
ris de veau aux morilles	31
ris de veau, pasta du moment, parmesan	

le déjeuner

/ ENTRÉE, PLAT / OU / PLAT, DESSERT /	20
/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /	23

Nos menus sont servis uniquement en semaine,
hors week-end & jours fériés.

SEMAINE DU 12 AU 14 NOVEMBRE

ENTRÉES AU CHOIX

salade d'automne

salade de jeunes pousses, gésiers de canard,
lardons, oignons frits, vinaigrette

tarte salée

truite fumée, pickles de légumes,
houmous de lentille verte & olive noire

douceur

velouté de butternut, croûtons dorés,
huile aux herbes

PLATS AU CHOIX

magret de canard servi rosé

purée de brocoli, pommes de terre râties,
légumes de l'instant, jus corsé

filet de saumon grillé

riz thaï, émincé de légumes,
crème de curry vert / coco

risotto de céréale

risotto d'épeautre, petits palets de célerirôti,
sauce cacahuète

DESSERTS AU CHOIX

liégeois spéculoos

crème de spéculos, chantilly, brisures de biscuit

stick chocolat Weiss

mousse chocolat, biscuit sablé, praliné, noisettes

brioche perdue

caramélisé glace vanille

2 boules de glace ou sorbet