

Suggestions



ENTRÉES

Paella de poulpe et rouget au jus de crustacé

€ 14.50€

•••

Terrine de lapereau au petit chablis et fines herbes, salade Waldorf

€ 14,20€

•••

Carpaccio de Thon rouge, jus au Yuzu, perles de citron, algues Wakame

€ 16.50€



SALADES

Salade César, blanc de volaille bio, parmesan, croutons

€ 19.50€

•••

Salade de chèvre chaud en feuille de brick, mesclun au sirop de Liège et sirop balsamique

€ 17.50€

•••

Salade asiatique de scampi, papaye, asperges thai, daikon, dressing au soja, coriandre fraîche € 23.50

•••

Salade italienne : mozzarella bufala, Jambon cru, melon, roquette, légumes grillés, pesto € 20.50€



PLATS

Côtes de Porc Duroc, salade Cole Slaw, sauce vierge, pdt en chemise beurre maître d'hôtel

€ 22.50€

•••

Pavé de thon grillé au feu de bois, crème d'olive noire de Kalamata, salsa créole (mangue-prune-oignon rouge-coriandre...), céréales grillées € 28.50€

•••

Filet pur de bœuf Simmental "Mont-Saint-Jean": crottin de Chavignol gratiné, légumes du marché, rosti, jus corsé à la Waterloo Double Dark € 34.50

•••

Tartare de saumon et avocat, citron vert coriandre, mesclun, pommes frites € 18.50€

•••

Tartare de bœuf à l'italienne : parmesan, huile d'olives, basilic, roquette, pignons de pin, frites € 19.50€

•••

Tartare de bœuf classique, salade mesclun, pommes frites € 18.50€

