

CARTE DU MOMENT

LES ENTREES

Saumon Mariné aux Baies Rose – Vinaigrette Thai et Wakamé	18
Toast aux Champignons des Bois à l'ail	16
Velouté de Potimaron au Scampis & Boursin	16
Cassoulet cuit à la Graisse de Canard – Saucisse Morteau & Frankfort	16

LES PLATS

Filet Américain – Mayo & Frites Fraîches	21
Cassolette de la Mer – Sauce Nantua	26
Baby Top Irlandais – Sauce Sambre & Meuse ou Jus de Viande	24
Côte de Boeuf Tomas Hawk (Irlande) Cuite au Beurre de Cacao accompagné de Légumes Chauds & Jus de Cuisson (Seul ou à partager +/- 1kg100)	75
Spaghettis Sautés à la Tartufatta & Copeaux de Parmesan	22

LES DESSERTS

Boule en Coque Chocolat au Lait – Coeur Spéculoos	9
Bavarois Meringué	9
Palet Breton au Citron	10
Assortiment de Fromages – Pain, Fruits Secs & Sirop de Liège	11