

CARTE :

Les entrées

Dos de saumon écossais mariné aux agrumes et au gingembre, sauce gravlax.	13 €
Foie gras de canard (sud-ouest) mi cuit, crumble de fruits secs, condiment pomme Granny Smith et datte de Medjool, pain brioché toasté.	13 €
Nems de poulet aux légumes, salade, menthe, sauce aigre-douce.	11 €
Brochettes de grosses crevettes à la thaïlandaise, mesclun vinaigrette balsamique.	11 €

Les plats

Curry gingembre de poulet aux légumes, riz jasmin.	13 €
Onglet de bœuf poêlé, frites, salade vinaigrette Xérès, sauce échalote.	15 €
Salade César (romaine), filet de poulet mariné et rôti, parmesan Reggiano, croûtons.	13 €
Pluma de cochon ibérique poêlé rosée, pommes grenailles rôties et mesclun	16 €
Thon rouge poêlé rosé, mousseline de topinambours, ratatouille niçoise, vinaigrette tiède au citron et pesto.	16 €
Poitrine de cochon fermier, cuisson à juste température, pomme purée, pois gourmands et carottes glacés, jus corsé.	15 €

Les desserts

Assiette de fromages (3 variétés)	6 €
Café des gourmands.	7 €
New York cheesecake à la framboise.	8 €
Gaufre de Bruxelles servie tiède, coulis chocolat et noisette, glace vanille Bourbon.	8 €
Tarte aux pommes caramélisées à la crème brûlée.	7 €
Vacherin au café, crème anglaise et Chantilly.	8 €

Glaces et sorbets : « **Promis Juré** » fabriqués à Sainghin en Mélançois (Nord).
(1 b 2.50€, 2 b 4.50€, 3 b 6.50€) parfums : vanille de Madagascar, chocolat noir, café, caramel, spéculos, noix de coco, fraise, mangue/passion, citron jaune, framboise, pomme verte.

Nous vous rappelons que nous pratiquons toujours la vente à emporter. Du mardi au dimanche de 11h à 12h et le vendredi de 18 h à 19 h. Pour plus de renseignement, n'hésitez pas à nous demander.

Menu enfant 8 € (- de 10 ans)

Steak haché, frites ou Spaghetti Bolognaise
Glace ou sorbet