

LA CARTE

*Ici, on lave, on épluche, on émince,
on émulsionne, on poêle, on dresse...
Bref, on cuisine!*



Entrées

Tartelette , champignons des bois & espuma à l'ail noir	17,50€
Ris de veau "crousti-fondant", fumé à l'écorce de châtaigne & courge au gingembre	24,00€
Foie gras poêlé, bouillon asiatique & radis noir	19,50€
Croquettes crevettes artisanales & sauce tartare maison	18,50€

Plats

Biche en croûte d'amandes, sauce liégeoise & pommes dauphines	32,00€
Turbot , iode & safran	30,00€
Comme un Vol-au-Vent	28,50€
Filet mignon (bœuf) de chez Jules, légumes poêlés & frites*	28.50€

* Sauces au choix: béarnaise ou poivre concassé

<i>Supplément sauce</i>	3,00€
<i>Supplément frites</i>	3,00€



Pour prolonger le plaisir



Desserts

Assiette de fromages "Maître Corbeau"	13,00€
<i>+ Verre de vin moelleux blanc/rouge (+9,00 EUR)</i>	
Rose Tatin	12,00€
Moelleux au chocolat	11,00€
Dame Blanche	9,00€
Crème brûlée à la vanille	9,50€
Gourmand	7,00€
<i>+ Café (3,00 €) / Thé (+3.50 €) / Irish (9.50 €)</i>	

Boissons Chaudes

Café	3,00€
Déca	3.00€
Expresso	3,00€
Cappuccino	5,00€
<i>Mousse de lait ou crème fraîche</i>	
Latté macchiato	5,00€
Thés	4.00€
<i>Voir la sélection de thés au dos</i>	
Irish coffee	10,00€
Italian coffee	10,00€
French coffee	10,00€

Digestifs

Cognac	9,00€
Calvados	8,00€
Amaretto	7,00€
Baileys	7,00€
Cointreau	7,00€
Limoncello	7,00€
Eau de Villée	8,00€
Poire Williams	9,00€
Rhum Diplomatico	12,00€
Rhum "Du moment"	14,00€
Whisky Kyrö	16,00€
Elexir 	15,00€