

LA CARTE

*Ici, on lave, on épluche, on émince,
on émulsionne, on poêle, on dresse...*

Bref, on cuisine!



Entrées

G ravlax de truite saumonée, pois gourmands, condiment à l'ail des ours et gel acidulé.	18,50€
G yoza de scampis aux légumes et crème citronnée	19,00€
T ataki de bœuf, marinade cajun, crumble de cacahuètes et cru d'asperges vertes au yuzu	19,50€
C roquettes crevettes artisanales & sauce tartare maison	18,50€

Plats

L ieu Noir, curry de légumes et riz interdit	28,00€
S pare Ribs laqué, cuits à basse température, potatoes	29,00€
C ôtes d'Agneau en croûte d'herbes, gnocchis et légumes de printemps à l'ail des ours.	34,00€
F ilet mignon (bœuf) de chez Jules, légumes poêlés & frites*	29,00€

*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>	
Sponge Cake à la pistache, citron & menthe	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 (+4.00 €) / Irish (10,00€)</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€
Elixir 	15,00€