

# LA CARTE

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

*Bref, on cuisine!*



## Entrées

<b>Croquettes</b> de boudin noir, spéculoos & pommes	19,00€
<b>Chou-Fleur</b> rôti & textures aux épices	17,50€
<b>Tartare</b> d'Holstein, St Jacques, chicons, noisettes & Yuzu	21,00€
<b>Croquettes</b> crevettes artisanales & sauce tartare maison	18,50€

## Plats

<b>Magret</b> de canard basse T°, meurette & gratin dauphinois	29,00€
<b>Langoustines</b> , vapeur d'algue, mangue épicée & curry vert	30,00€
<b>Ris</b> de veau, Foyot & choux	36,00€
<b>Filet mignon</b> (bœuf) de chez Jules, légumes poêlés & frites*	28.50€

\* Sauces au choix: béarnaise ou poivre concassé

Supplément sauce	3,00€
Supplément frites	3,00€



# Pour prolonger le plaisir



## Desserts

<b>Assiette de fromages "Maître Corbeau"</b>	13,00€
<i>+ Verre de vin moelleux blanc/rouge (+9,00 EUR)</i>	
<b>Tartelette caramel beurre salé &amp; glace à la châtaigne</b>	12,00€
<b>Moelleux au chocolat</b>	11,00€
<b>Dame Blanche</b>	9,00€
<b>Crème brûlée à la vanille</b>	9,50€
<b>Gourmand</b>	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€
Elexir 	15,00€