

# LA CARTE

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



## *Entrées*

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

## *Plats*

<b>Magret de canard basse T°, meurette &amp; gratin dauphinois</b>	29,00€
<b>Langoustines, vapeur d'algue, mangue épicée &amp; curry vert</b>	30,00€
<b>Ris de veau, Foyot &amp; choux</b>	36,00€
<b>Filet mignon (bœuf) de chez Jules, légumes poêlés &amp; frites*</b>	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€  
+ Verre de vin moelleux blanc/rouge (+9,00 EUR)

**Tartelette caramel beurre salé & glace à la châtaigne** 12,00€  
**Moelleux au chocolat** 11,00€  
**Dame Blanche** 9,00€  
**Crème brûlée à la vanille** 9,50€  
**Gourmand** 7,00€  
+ Café (3,00 €) / Thé (+4.00 €) / Irish (10,00€)

## 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€