

LUNCH DU JOUR • 29€

2 services
**une entrée et un plat
sélectionné par le Chef**
du lundi au samedi de 12h à 14h

menu enfant • 17€

1 boisson
+ pâtes à la napolitaine et fromage
ou boulette, frites et compote
+ 1 boule de glace

À LA CARTE OU MENU AU CHOIX
53€ / 3 services

N'hésitez pas à demander la carte des suggestions brasserie
afin de compléter votre sélection

entrées FROIDES

Crevettes grises	21 €
<i>Avocat / huile de coriandre / oranges grillées</i>	
Pata Negra	23 €
<i>Céleris / copeaux de manchego / compote d'abricots</i>	
Veau en tartare	25 €
<i>Caviar / émulsion d'amandes / feuilles d'huitre</i>	
Maquereau	17 €
<i>Pommes de terre / vinaigrette citron et piment</i>	

entrées CHAUDES

Velouté 🌱.....	10 €
<i>Epinards / petit pois / croûtons</i>	
Coquilles Saint-Jacques	21 €
<i>Mousse de carottes / speck / consommé</i>	
Ris de veau	23 €
<i>Panko / miel / poireau / jus de veau</i>	
Raviole de homard	20 €
<i>Sauge / crème / ail</i>	

Desirez-vous des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos produits ?
Notre responsable vous renseignera volontiers !
Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut varier.

POISSONS

Filet de bar	27 €
<i>Grenailles / panais / shiitake / beurre blanc</i>	
Sole meunière 400gr	46 €
<i>Purée de pommes de terre / légumes chauds / citron / persil • supl menu : 12€</i>	
Calamars	32 €
<i>Poivrons / lentilles / glace d'ail noir</i>	
Dos de saumon	28 €
<i>Noisettes / lait d'amande douce / épinards</i>	

VIANDES

Secreto iberico	32 €
<i>Purée de pommes de terre / olives Kalamata / jus au thym</i>	
Entrecôte Black Angus	
Riviera-Ranch Uruguay Grain / 300gr	37 €
<i>Pommes sautées / tomates concassées / oignons en tempura / jus corsé • supl menu : 5€</i>	
Coquelet à la rôtissoire	32 €
<i>Chou à l'étuvée / mousse de butternut / pommes de terre nouvelles / jus à l'estragon</i>	
Carré d'agneau	34 €
<i>Navets / carottes / croûte de sel / pommes confites à l'huile d'olive • supl menu : 2€</i>	
Ribs de bœuf à la rôtissoire	31 €
<i>Pommes de terre au paprika / maïs rôti / sauce salsa</i>	

1 / 2 HOMARD OU ENTIER

supl. menu : 7€

Homard entier : 58€ + supl. menu : 25€

Risotto	39 €
<i>Petit pois / parmesan / bisque émulsionnée</i>	
En salade	39 €
<i>Pousses d'épinards / huile de truffe / poireau frit</i>	

DESSERTS

Intense chocolat	12 €
<i>Praliné / amandes / manjari 64%</i>	
Citron	11 €
<i>Meringue / madeleine / crème citron</i>	
Ananas à la rôtissoire (en 30 minutes)	12 €
<i>Coriandre / muscovado / crème légère A commander en début de service</i>	
La gaufre	12 €
<i>Caramel au beurre salé / pomme / chantilly</i>	
Dame blanche	12 €
<i>Vanille / chocolat / chantilly</i>	
Assortiment de fromages	14 €
<i>Cramique / fruits secs / sirop de Liège</i>	
Irish coffee - Italian coffee	
French coffee	10,50 €