

Menu Terroir Prix nets dont TVA 10.00 %

Entrée Plat ou Plat Dessert € 17.00

Entrée, Plat, Dessert € 19.00

Tous nos plats sont élaborés et cuisinés maison

Beignets de Maroilles en Tempura sur un lit de salades

Notre rilette maison de canard et ses condiments, pain campagne grillé

Entremet de courgettes au chèvre frais et son cœur de ratatouille

(Mousse de fromage de chèvre enrobée de courgettes cuites vapeur, ratatouille)

Mille-feuilles de tortilla au thon et coulis de poivron rouge

(Etagement d'omelettes fines nappées de thon aux échalotes et câpres à la mayonnaise légère)

Poêlée de Gambas au beurre à l'ail et persil (suppl. de 5.50 €)

Foie gras maison cuit au naturel, confiture de fraises lavande (suppl. de 5.50 €)



Fish and chips de Goujonnettes panées de poisson, sauce Tartare

Pièce de bœuf grillée (180 grs) beurre Maître d'hôtel, pomme röstie, ratatouille

Pièce de bœuf grillée de 300 grs (suppl. de 5.50 €)

Lasagne du soleil au saumon sauvage

(Lasagnes, légumes grillés, tapenade, saumon, crème Béchamel basilic)

Brochette grillée du moment au Taboulé maison et ratatouille

Potje-Vleesch maison servi avec salades mélangées et frites

(Spécialité Flamande de veau, poulet et porc en gelée)

Magret de canard aux fruits rouges, pommes röstie, ratatouille (suppl. de 5.50 €)



Choix des Desserts maison



Prix nets dont TVA 20.00 %

Leffe Blonde 25cl € 4.50 (disponible en 50 cl)

Collection du Pays d'Oc « Les Charmelles » de Auguste Antonin

	12 cl	25 cl	50 cl	
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>€ 4.00</i>	<i>€ 7.50</i>	<i>€ 14.00</i>	
<i>Sauvignon blanc</i>		<i>€ 3.80</i>	<i>€ 7.00</i>	<i>€ 13.50</i>
<i>Syrah rosé</i>	<i>€ 3.80</i>	<i>€ 7.00</i>	<i>€ 13.50</i>	

Carte des vins disponible sur demande

L'abus d'alcool est dangereux pour la Santé. A consommer avec modération

L'établissement n'accepte plus les chèques bancaires et postaux, Nous acceptons les cartes Visa/MasterCard/Amex