

Pour commencer ... Starters

NOS IRRÉSISTIBLES À CROQUER

La salade tomates anciennes / burrata 14,50
Tomates anciennes, burrata en direct des Pouilles

Le carpaccio de boeuf 15,50
Boeuf des Hauts de France, copeaux de parmesan

Les huîtres de pleine mer
x 6 huîtres 9.00
x 12 huîtres 16.00

Le coeur de notre Savoir-Faire

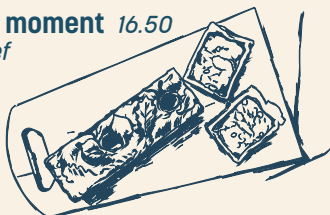
NOS CROÛTES ET TERRINES

La terrine du Chef 15.00
Recette artisanale, cochon d'exception

Les rillettes du Chef 115g 8.00
Echine de porc, graisse de canard

Le Pâté en Croûte du Chef 19.00
Farce maison 100% cochon Noir de Bigorre, pâte maison

Le Pâté en Croûte du moment 16.50
selon inspiration du Chef



NOS PLANCHES

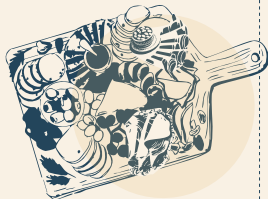
La saucisse sèche
Demi 7.00 / Entière 13.00

Le Saucisson Noir de Bigorre
Demi 12.50 / Entier 20.00

Jambon d'exception Noir de Bigorre 19.00

La Petite Planche Mixte 18.50
Charcuteries du moment, comté AOP (2 personnes)

La Grande Mixte 31.00
Charcuteries du moment (coppa, mortadelle, jambon de Bayonne, spaniat ou autres salaisons, comté AOP et fromages du moment (4 personnes)



La Planche Terre / Mer 24.50
6 Huîtres, Os à moëlle, rillettes du chef

Les plats Main courses



Le Petit Filet de Boeuf et frites du Chef 31.00
La pépite : «Surprise de boeuf», tendre et goûteuse, frites maison en deux cuissons

L'araignée de Porc et frites du Chef 25.00
L'unique : Morceau rare à la saveur unique, frites maison en deux cuissons

Le fish & chips 22.00

Le croustillant : Poisson en tempura, frites maison en deux cuissons, salade verte, sauce du Chef

Le Poisson
en fish and chips

En provenance directe de la Poissonnerie voisine «L'hippocampe», Fawze Sannier MOF écailler-poissonnier



Les Fromages



La planche individuelle 11.00
2 fromages / 🌿

Le plateau de fromages / 🌿 19.00
3 ou 4 fromages selon affinage, salade

Les desserts

Le fondant chocolat 12.00
Chocolat 66%

La tarte amandine abricot 11.50
Pâte sablée, abricot du Roussillon

Glaces artisanales 1 boule : 6.80
2 boules : 9.80

Le café gourmand 13.00
Café Nespresso et 3 mignardises maison

Le champagne gourmand 19.00
Coupe de Champagne Gaucher et ses 3 mignardises sucrées maison

Demandez les allergènes potentiels directement au Chef

Ces plats réalisés «maison» peuvent contenir certains allergènes :

Arachide Celeri Crustacé Céréale Fruit à coque Lait Lupin Oeuf Poisson Mollusque Moutarde Sésame Soja Sulfite