

Pour commencer ... Starters

Le cœur de notre Savoir-Faire

NOS CROÛTES ET TERRINES

Les rillettes du Chef 115g 9.50
Echine de porc, graisse de canard

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

Les escargots de Mamie x 12 17.00
Escargots de Bourgogne, beurre persillé

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

Le Pâté en Croûte de volaille 17.50
Poulet, moutarde, estragon



NOS PLANCHES

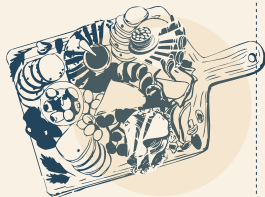
La saucisse sèche
Demi 7.00 / Entière 13.00

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, spania ou autres salaisons, comté AOP et fromages du moment (4 personnes)



La Planche Terre / Mer 26.50
6 Huitres de pleine mer, Os à moëlle, rillettes du chef

AVEC LA MARÉE

Le salade nordique 16,50
Salade, toasts de saumon, fromage frais

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

Le Poisson

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



Les plats Main courses



Le cœur de rumsteak et frites du Chef 31.00
L'incontournable : Cœur de rumsteak, tendre et goûteux, frites maison en deux cuissons

L'araignée de Porc et frites du Chef 26.00
L'unique : Morceau rare à la saveur unique, frites maison en deux cuissons

Le fish & chips 24,50

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

Le Poisson en fish & chips

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



Les Fromages Cheeses



La planche individuelle / 🌿 11.00
2 fromages

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



Duo de fromages de nos artisans locaux / 🌿 11.50
Selon arrivage : Rollot, Bray, Tomme...

Les desserts Desserts

Le fondant chocolat, crème anglaise 12.00
Chocolat 66%

La tarte bourdaloue aux poires 11.50
Pâte sablée, poire fondante, amande douce

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 Œuf Poisson Mollusque Moutarde Sésame Soja Sulfite