ET HOP !

C'EST L'HEURE DE L'APÉRO !!



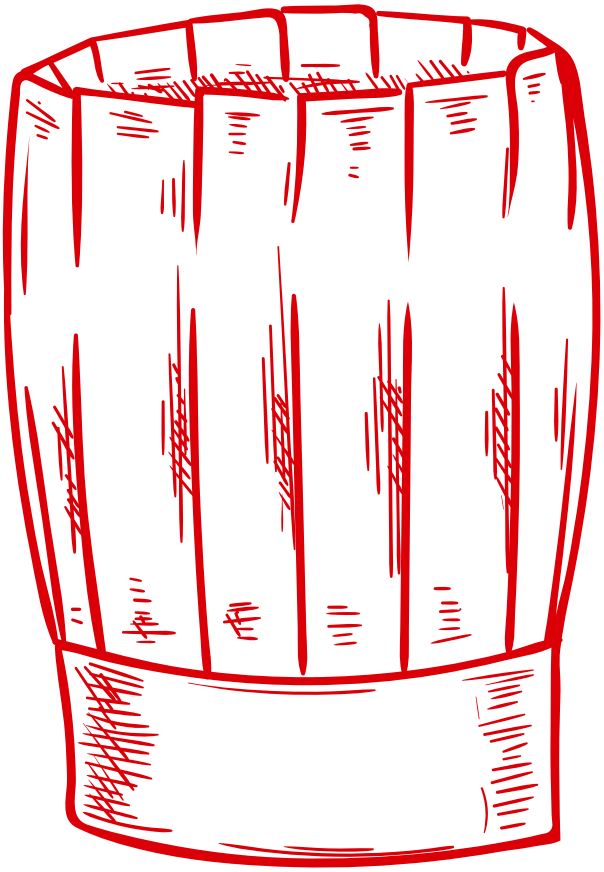
GUILLOTINE DE SAUCISSON, CORNICHONS, PAIN	12.-
RILLETTE MOELLEUSE DE COCHON	13.-
BOÎTE DE FILETS DE SARDINES MARINÉES, TOASTS	12.-
MALAKOFF, JAMBON CRU, SALADE	3P 18.- 6P 35.-
ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES	26.-
ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE	24.-
ASSIETTE DE FRITES	7.-

Pour les allergènes, veuillez consulter notre équipe

MENU

À CHOIX

59.-



FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT
MARINÉ AU SAUVIGNON DOUX

OU

SAUMON MARINÉ À L'ANETH,
ÉCUME DE RAIFORT

PAVÉ DE MAIGRE RÔTI SUR PEAU,
BOUILLON DE POISSONS DE ROCHE
AU SAFRAN

OU

PIÈCES DE COCHONS CONFITES
ET CARAMÉLISÉES

VERMICELLES AUX MARRONS ET
MERINGUE

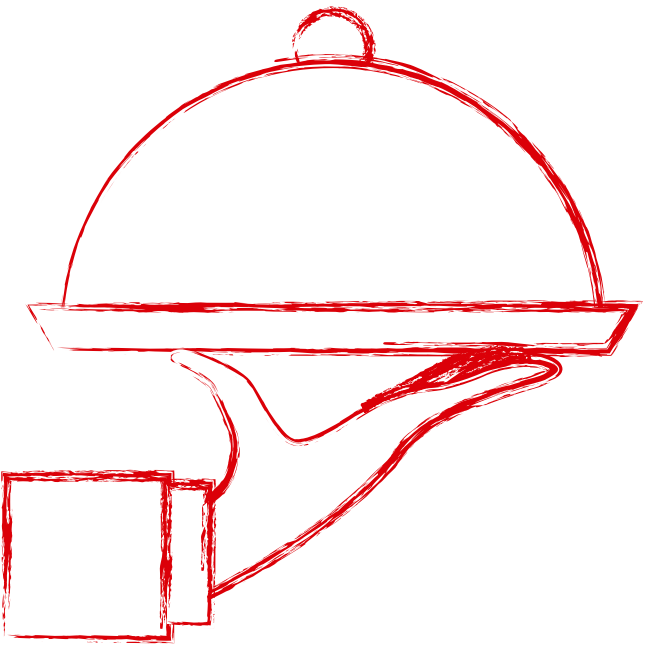
OU

CRÈME BRÛLÉE VANILLE

Pour les allergènes, veuillez consulter notre équipe

MENU 18.- / 26.-

PETIT DONZEL OU ADO



FILET DE POISSON DU JOUR
ACCOMPAGNÉ DE SES FRITES
ET PETITS LÉGUMES

OU

NUGGETS DE VOLAILLE
ACCOMPAGNÉ DE SES FRITES
ET PETITS LÉGUMES

OU

PÂTES À LA BOLOGNAISE

---

1 GLACE

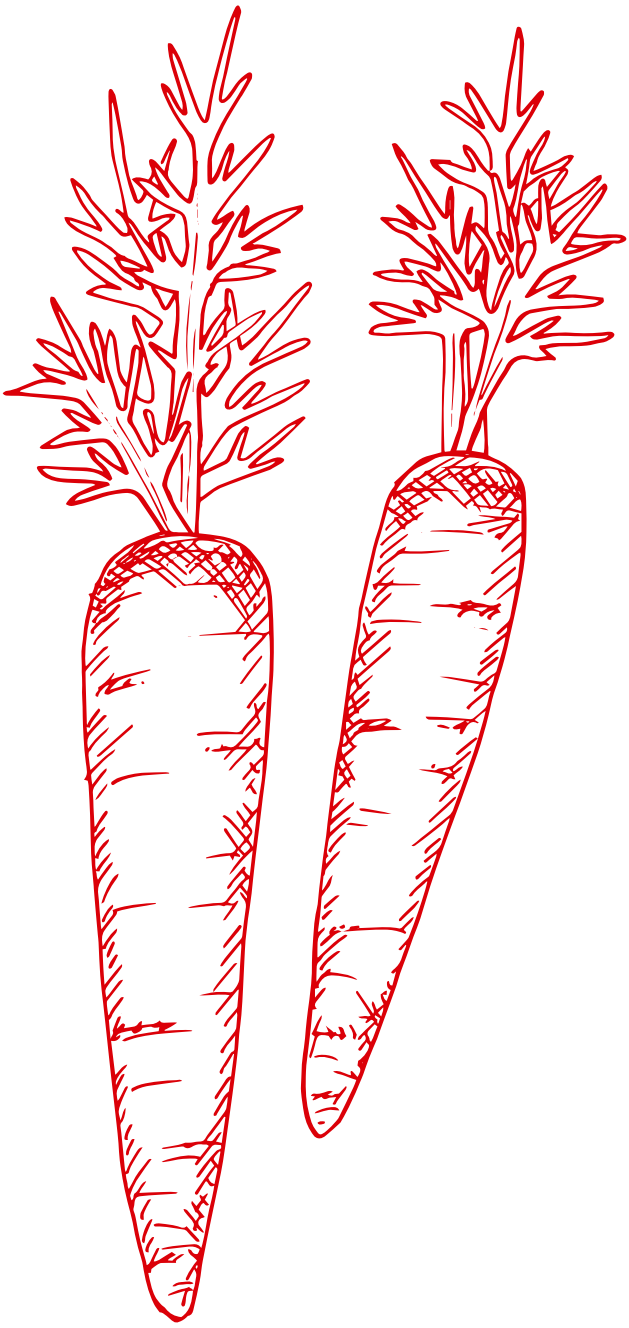
---

1 SIROP A L'EAU

Pour les allergènes, veuillez consulter notre équipe

ENTRÉES

ON OUVRE LE BAL !

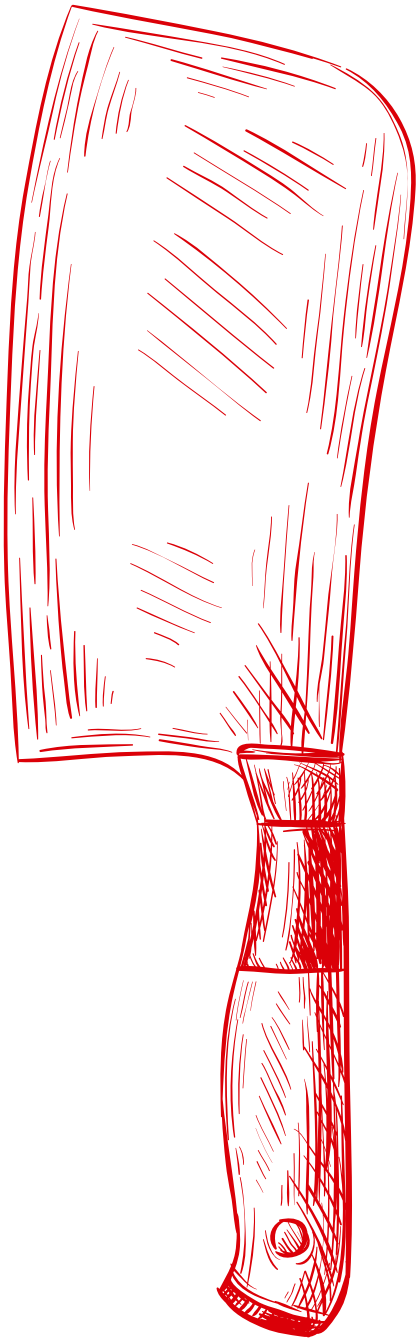


SALADE VERTE	7.-
SALADE MÊLÉE	10.-
SAUMON MARINÉ À L'ANETH, ÉCUME DE RAIFORT	18.- PLAT 36.-
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, MARINÉ AU SAUVIGNON DOUX	19.- PLAT 38.-
CRÈME DE CHAMPIGNONS DES BOIS, FOIE GRAS POÊLÉ ET MENDIANTS TORRÉFIÉS	17.- PLAT 34.-
TATAKI DE VEAU AU GINGEMBRE CONFIT ET WASABI	21.- PLAT 42.-
MOUSSE DE CHÈVRE ET HUILE DE NOIX, BUTTERNUTS CONFITS AU MIEL	15.- PLAT 30.-

Pour les allergènes, veuillez consulter notre équipe

PLATS

C'EST LÀ QUE ÇA SE PASSE !

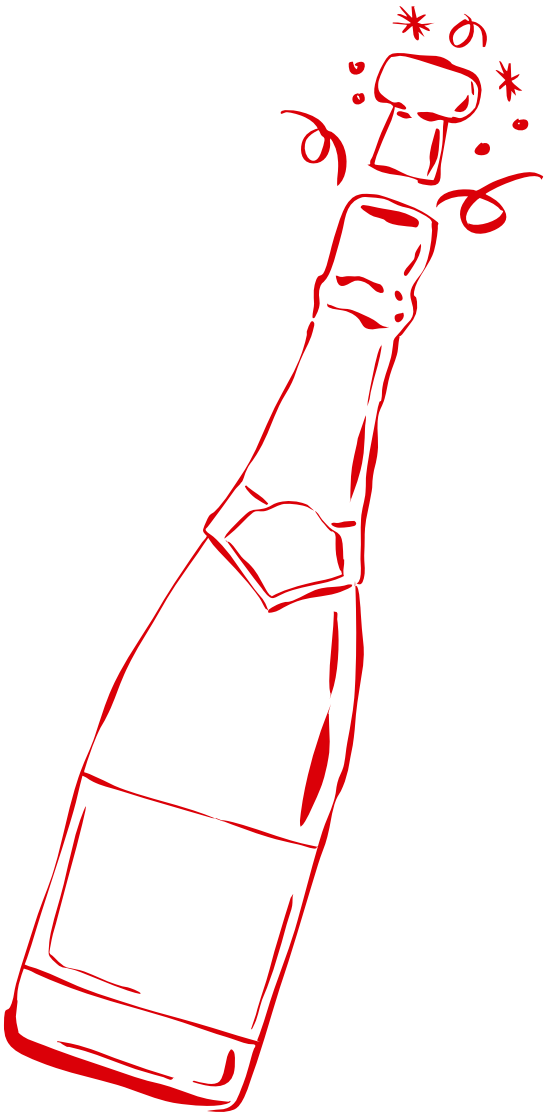


FILETS DE PERCHES AU BEURRE NOISETTE ET CITRON VERT, SAUCE TARTARE À LA TOMATE SÉCHÉE	36.-
PAVÉ DE MAIGRE RÔTI SUR PEAU, BOUILLON DE POISSONS DE ROCHE AU SAFRAN	39.-
PACCHERI AUX CREVETTES, SAUCE COCO ET CURRY THAÏ	36.-
PIÈCES DE COCHON CONFITES ET CARAMÉLISÉES	35.-
MAGRET DE CANARD CUIT ROSÉ, CRÈME AU POIVRE	36.-
FONDUE MOITIÉ/MOITIÉ	200GR 27.- 250GR 32.-
LE VEYRITE BURGER	23.- DOUBLE 30.-
LE VEYRITE POULET PANÉ	23.-

Pour les allergènes, veuillez consulter notre équipe

DESSERTS

POUR FINIR EN BEAUTÉ !



NOTRE SELECTION DE FROMAGES AFFINÉS	12.-
CAFÉ GOURMAND	11.-
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	9.-
VERMICELLES AUX MARRONS, MERINGUE	13.-
CRÉMEUX AU CHOCOLAT NOIR ET FRUITS EXOTIQUES	13.-
SORBETS :FRAMBOISE, ABRICOT, CITRON, MANGUE, PASSION, POIRE	3.70.-
GLACES :VANILLE, CHOCOLAT, CARAMEL, CAFÉ, PISTACHE, NOISETTE, STRACCIATELLA RHUM RAISIN	
COUPE GLACÉE ET ARROSÉE : COLONEL, ABRICOT, GÉNÉRAL, CRÉOLE, LIMONCELLO, POIRE	15.-

Pour les allergènes, veuillez consulter notre équipe