

LES ENTRÉES

ASSIETTE DE CHARCUTERIE	8,00 €
JAMBON DE PAYS, SAUCISSE SÈCHE, TERRINE DE COCHON	
THON MI-CUIT AUX AROMATES	8,00 €
PURÉE DE BETTERAVE	
PETIT TARTARE DE SAUMON	8,00 €
ŒUF CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE	7,00 €
CRÈME DE SAISON	
ASSIETTE DÉGUSTATION (2 PERS.)	16,00 €
BURGERS DE GAMBAS, VERRINE DE SAISON, THON MI-CUIT, TARTARE DE SAUMON	

LES PLATS

ARANCINI	18,90 €
RISOTTO PANÉ, CŒUR MOZZARELLA, CRÈME DU MOMENT.	
BROCHETTE DE GAMBAS	18,90 €
CRÈME DE CRUSTACÉS.	
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE	16,00 €
LÉGUMES RÔTIS, CRÈME DE SAISON.	
SUPRÊME DE POULET	21,00 €
CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE	
DEMI MAGRET DE CANARD	21,00 €
ENVIRON 180 GR CRÈME DE SAISON.	
PIÈCE DU BOUCHER	24,00 €
ENVIRON 200 GR SAUCE AU POIVRE, FRITES, SALADE.	
ESCALOPE DE VEAU FAÇON MILANAISE	18,90 €
BURGER DE GUSTAVE	18,50 €
STEAK HACHÉ, MONTAGNOU, OIGNONS, SALADE, SAUCE COCKTAIL.	
TARTARE DE BŒUF	18,50 €
ENVIRON 180 GR	
TARTARE DE BŒUF XXL	24,00 €
ENVIRON 350 GR	
SALADE DE CHÈVRE	15,90 €
CHÈVRE, BETTERAVE, NOIX, MIEL, BACON.	
SALADE DE POULET	15,90 €
BURRATA DI BUFALA	18,00 €
TOMATES, BURRATA, PESTO, JAMBON DE PAYS.	
TARTARE DE SAUMON	19,50 €
POISSON SELON ARRIVAGE	

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

LISTE D'ALLERGÈNES SUR DEMANDE
PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

LES DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES	8,00 €
CHÈVRE, CANTAL ENTRE-DEUX, ARTISOU	
SABLÉ CITRON MERINGUÉ	7,00 €
TIRAMISU AU NUTELLA SPÉCULOOS	7,00 €
FRAISIER DE CHEZ GUSTAVE	7,00 €
FONDANT CHOCOLAT – CARAMEL	7,00 €
BEURRE SALÉ	
DESSERT DU MOMENT	7,00 €
CAFÉ GOURMAND	7,50 €
THÉ GOURMAND	8,00 €
DIGESTIF GOURMAND	9,80 €
COGNAC, ARMAGNAC, POIRE, GET OU BAILEY'S	

LES GLACES

UNE BOULE	2,50 €
DEUX BOULES	5,00 €
TROIS BOULES	7,50 €

PARFUMS :

VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE,
CAFÉ, CARAMEL-BEURRE SALÉ, CITRON, CASSIS,
NOIX DE COCO, MENTHE-CHOCOLAT, PASSION,

PISTACHE, RHUM-RAISIN, FRAMBOISE.

LES COUPES

CAFÉ LIÉGEOIS	8,00 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS	8,00 €
DAME BLANCHE	8,00 €
CARAMELADE	8,00 €
COUPE GLACÉE DU MOMENT	9,00 €

MENU ENFANT 9,90 €

STEAK HACHÉ
OU
POULET PANÉ
OU
CROQUE-MONSIEUR
+
UNE BOULE DE GLACE

MENU GUSTAVE

32,50 €

THON MI-CUIT AUX AROMATES
PURÉE DE BETTERAVE

OU

TARTARE DE SAUMON

OU

ŒUF CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE
CRÈME DE SAISON

.....

DEMI MAGRET DE CANARD
CRÈME DE SAISON

OU

ARANCINI
RISOTTO PANÉ, CŒUR MOZZARELLA
CRÈME DU MOMENT

OU

BROCHETTE DE GAMBAS
CRÈME DE CRUSTACÉS

OU

SUPRÊME DE POULET
CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE

.....

FRAISIER DE CHEZ GUSTAVE

OU

SABLÉ CITRON MERINGUÉ

OU

FONDANT CHOCOLAT-CARAMEL
BEURRE SALÉ