

## LES ENTRÉES

---

|   |         |
|---|---------|
| ASSIETTE DE CHARCUTERIE                           | 8,00 €  |
| JAMBON DE PAYS, SAUCISSE SÈCHE, TERRINE DE COCHON |         |
| AUMONIÈRE DE FARÇOU                               | 7,00 €  |
| CRÈME DE CÈPES                                    |         |
| THON MI-CUIT AUX ARÔMATES                         | 8,00 €  |
| PURÉE DE BETTERAVE                                |         |
| PETIT TARTARE DE SAUMON                           | 8,00 €  |
| ŒUF CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE                     | 7,00 €  |
| FAÇON MEURETTE                                    |         |
| 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.                                 |         |
| SUPRÈME 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 À LA MILANAISE                                 | 18,90 € |
| BURGER DE GUSTAVE   | 18,50 € |
| STEAK HACHÉ, MONTAGNOU, OIGNONS ROUGES, SALADE, SAUCE COCKTAIL. |         |
| TARTARE DE BOEUF  | 17,90 € |
| ENVIRON 180 GR  |         |
| TARTARE DE BŒUF XXL   | 23,00 € |
| ENVIRON 350 GR  |         |
| SALADE DE CHÈVRE  | 15,90 € |
| CHÈVRE, BETTERAVE, NOIX, MIEL, BACON.                           |         |
| SALADE DE POULET  | 15,90 € |
| 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 SPECULOOS            | 7,00 € |
| FLAN AU CARAMEL DE MAMIE                 | 7,00 € |
| FONDANT CHOCOLAT – CARAMEL BEURRE SALÉ   | 7,00 € |
| DESSERT DU MOMENT                        | 7,00 € |
| CAFÉ GOURMAND                            | 7,50 € |
| THÉ GOURMAND                             | 8,00 € |
| DIGESTIF GOURMAND                        | 9,80 € |
| COGNAC, ARMAGNAC, POIRE, GEL 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 € |
| CARAMÉLADE             | 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 ARÔMATES**  
PURÉE DE BETTERAVE

OU

**TARTARE DE SAUMON**

OU

**AUMONIÈRE DE FARÇOU**  
CRÈME DE CÈPES

OU

**ŒUF CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE**  
FAÇON MEURETTE

.....

**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

.....

**FLAN AU CARAMEL DE MAMIE**

OU

**SABLÉ CITRON MERINGUÉ**

OU

**FONDANT CHOCOLAT-CARAMEL**  
BEURRE SALÉ