

LES ENTRÉES

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

LES PLATS

ARANCINI RISOTTO PANÉ, CŒUR MOZZARELLA, CRÈME DU MOMENT.	18,90 €
BROCHETTE DE GAMBAS CRÈME DE CRUSTACÉS.	18,90 €
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE LÉGUMES RÔTIS, CRÈME DE SAISON.	16,00 €
SUPRÊME DE POULET CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE	21,00 €
DEMI MAGRET DE CANARD ENVIRON 180 GR CRÈME DE SAISON.	21,00 €
PIÈCE DU BOUCHER ENVIRON 200 GR SAUCE AU POIVRE, FRITES, SALADE.	24,00 €
ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE	18,90 €
BURGER DE GUSTAVE STEAK HACHÉ, MONTAGNOU, OIGNONS ROUGES, SALADE, SAUCE COCKTAIL.	18,50 €
TARTARE DE BOEUF ENVIRON 180 GR	17,90 €
TARTARE DE BŒUF XXL ENVIRON 350 GR	23,00 €
SALADE DE CHÈVRE CHÈVRE, BETTERAVE, NOIX, MIEL, BACON.	15,90 €
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 CHÈVRE, CANTAL ENTRE-DEUX, ARTISOU	8,00 €
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 COGNAC, ARMAGNAC, POIRE, GET OU BAILEY'S	9,80 €

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

AUMONIERE 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