

LES ENTRÉES

ASSIETTE DE FOIE GRAS CHUTNEY DE SAISON	15,00 €
ASSIETTE DE CHARCUTERIE JAMBON DE PAYS, SAUCISSE SÈCHE, PÂTÉ EN CROÛTE	8,00 €
THON MI-CUIT AUX AROMATES	8,00 €
GRAVLAX DE SAUMON	8,00 €
ŒUF MOLLET CRUMBLE DE CHAMPIGNONS, JAMBON DE PAYS	7,00 €
ASSIETTE DÉGUSTATION (2 PERS.) BURGERS DE GAMBAS, VERRINE DE SAISON, THON MI-CUIT, GRAVLAX DE SAUMON	16,00 €

LES PLATS

ARANCINI RISOTTO PANÉ, MOZZARELLA, CRÈME DU MOMENT.	18,90 €
BROCHETTE DE GAMBAS	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 FAÇON MILANAISE	18,90 €
BURGER DE GUSTAVE STEAK HACHÉ, MONTAGNOU, OIGNONS, SALADE, SAUCE COCKTAIL.	18,50 €
TARTARE DE BŒUF ENVIRON 180 GR	18,50 €
TARTARE DE BŒUF XXL ENVIRON 350 GR	24,00 €
SALADE DE CHÈVRE CHÈVRE, BETTERAVE, NOIX, MIEL, BACON.	15,90 €
SALADE DE POULET	15,90 €
SALADE PÉRIGOURDINE FOIE GRAS, MAGRET FUMÉ, COU FARCI.	18,00 €
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 SPÉCULOOS	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,
BARBE À PAPA, CRÈME D'ISIGNY,
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

OU

GRAVLAX DE SAUMON

OU

ŒUF MOLLET

CRUMBLE DE CHAMPIGNONS, JAMBON DE PAYS

.....

DEMI MAGRET DE CANARD

CRÈME DE SAISON

OU

ARANCINI

RISOTTO PANÉ, MOZZARELLA

CRÈME DU MOMENT

OU

BROCHETTE DE GAMBAS

OU

SUPRÊME DE POULET

CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE

.....

FLAN AU CARAMEL DE MAMIE

OU

SABLÉ CITRON MERINGUÉ

OU

FONDANT CHOCOLAT-CARAMEL

BEURRE SALÉ