CARTE DU SOIR

A partager !

ON PLONGE, ON PARTAGE, ON SE RÉGALE !

FONDUE AU FROMAGE

200gr/pers.

23.- / pers

FONDUE A LA TRUFFE

200gr/pers.

29.- / pers

GOURMANDISES

Cornichons: 5.00	Petit plat viande séchées:	19.00
Oeuf: 3.50	Grand plat viande séchées:	30.00

FONDUE CHINOISE À LA DISCRETION

viande de boeuf, poulet, crevettes, sauces divers,
frites maison et salade

39.- / pers

LES FONDUES SONT DISPONIBLES POUR AU MINIMUM 2 PERSONNES

CARTE DU SOIR

ENTRÉES

SALADE VERTE 6.00

SALADE MÊLÉE 9.00

MALAKOFF

1 pièce 7.50

3 pièces 21.00

5 pièces 30.00

POIREAUX EN CHIFFONNADE 15.00
Sauce gribiche, oeuf poché frit

ESCARGOTS AU BEURRE BOURGUIGNON 15.00
6 pièces

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT 15.00
champignons sautés, oeuf parfait

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU
Accompagné d'une salade et de pain au levain grillé. Le bol de frites est servi en supplément lorsque le tartare est pris en plat.

ENTRÉE 19.00

PLAT 33.00

BURGERS

NOS BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES MAISON. VERSION VÉGÉ DISPONIBLE À LA DEMANDE.

VIVA MEXICO 25.00
Bun maison, bœuf 160g, guacamole, jalapeño, oignons confits, salade

BBQ 25.00
Bun maison, bœuf 160g, cheddar, sauce fumée maison, pickles d'oignons, salade

SWISS 25.00
Bun maison, bœuf 160g, gruyère, sauce champignons, oignons confits, salade

CHICKEN KOREAN 25.00
Bun maison, poulet crispy, sauce coréenne, Pickles de chou

CHICKEN RANCH 25.00
Bun maison, poulet crispy, sauce ranch, cheddar,salade, oignons

ENFANTS

LINGUINI SAUCE À LA TOMATE 14.00

BURGER 19.00
Bun maison, bœuf 100g, cheddar, ketchup, frites maison

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE 21.00
Frites maison, sauce tartare

PLATS

RAVIOLI MAISON FARCIS À LA RICOTTA 27.00
crème de courge butternut et poire pochée au Earl Grey, éclats de noisette, huile de noisette

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE 31.00
Frites maison, sauce tartare, légumes

SUPRÊME DE VOLAILLE FUMÉ SAUCE AU SAFRAN 33.00
linguini et légumes

SOURIS D'AGNEAU CONFITE, JUS CORSÉ AUX PRUNEAUX 37.00
Souris d'agneau cuite 8 heures, accompagné d'une polenta crémeuse et légumes

PATATE DOUCE RÔTIE 26.00
crème de tofu soyeux et sésame, mélasse de grenade, pois chiches croquants, herbes fraîches

PARISIENNE DE BŒUF, SAUCE À L'ÉCHALOTE 27.00
Frites maison, légumes de saison

SPARE RIBS DE PORC LAQUÉS À LA BIÈRE ET AU MIEL 31.00
Ribs de porc, cuits sous vide durant 12 heures et servis avec une purée maison

GOULASCH MIJOTÉ 31.00
Viande de bœuf et légumes mijotés 6 heures, servie avec une purée maison

DESSERTS

GLACE ARTISANALE 4.50
Fraise basilique, bergamote, chocolat, vanille, caramel beurre salé

DÉCONSTRUCTION CITRON 11.00
Crémeux citron, meringue maison, sablé

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 15.00
poire poché au Earl grey, crumble

COOKIE MISU 17.00
tiramisu revisité au cookie maison au chocolat

CRUMBLE AUX POMMES 10.00

CHEESECAKE BASQUE 10.00
Cheesecake cuit au cœur crémeux

CANNOLLI ARTISANAL À LA PISTACHE 10.00
2 pièces