

Carte

Bol ramen à la thaï, végan	18
Foie de veau sauce aigre-douce à l'orange	20
Salade tiède de gésiers de canard sautés au porto	20
Bavette de bœuf à l'échalote et frites	23
Doré et crevettes d'Argentine sur couscous israélien, beurre blanc safrané	25
Longe d'agneau en croûte de poivre, sauce au thé des bois, polenta crémeuse à la provençale	28
Gnocchi grillés au canard confit et champignons	28
Linguine au homard, béchamel à la bisque	29
Tartare de thon, vinaigrette à l'asiatique, mayo au wasabi	30
Filet mignon de bœuf, sauce et garnitures du moment	39

Suggestion Escargots « old fashioned » 10

Table d'hôte du midi

Potage du jour, salade verte ou terrine

Saucisse de canard fumé et frites	18
Linguini sauce vierge, parmesan et crevettes nordiques	19
Salade tiède et filet de pintade	20
Escalope de veau aux champignons	21

Dessert du moment ou salade de fruits

Thé, café, infusion

Tous les plats à la carte sont en table d'hôte le midi

Brunch le dimanche à partir de 11 heures