

RESTAURANT BISTRONOMIQUE



ME NU midi

FORMULES MIDI

Voir ardoise

Entrée - Plat ou Plat - Dessert	18.00€
Entrée - Plat - Dessert	22.00€
Pichet midi - 25 cl - Vin blanc ou vin rouge :	8.00€

NOS PLANCHES & SNACKING

Apéri'terre : Planche de charcuteries assortiment de jambons, saucissons et chips maison	17.50€
Apéri'mer : Saumon en gravlax, rillettes ou tartare de poisson, samoussas de poisson	18.00€
Apéri'mix : Planche de charcuteries et fromages variés	19.00€

NOS SALADES

La César : Salade romaine, poulet, bacon, parmesan, tomates cerises, croûtons, sauce César	16.50€
La Nordique : Salade mesclun, saumon en gravlax, crevettes roses, samossa de poisson, betteraves, légumes croquants	18.00€
La Phare de Seine : Salade mesclun, tataki de bœuf, œuf mollet au panko, légumes croquants, vinaigrette soja	18.50€

NOS ENTRÉES

Œuf mollet pané au panko - Syphon d'aligot à l'huile de truffes et tuile de Parmesan	11.00€
Effiloché de bœuf sur blinis maison au sarrasin et espuma de basilic - Cream cheese aux herbes et pickles	12.50€
Tataki de bœuf Angus et ses légumes croquants, vinaigrette soja au sésame	14.00€
Tartare de dorade royale - pointe de Caviar japonais - Betteraves marinées en carpaccio et cream cheese	17.50€

NOS BURGERS/ SHRIMP ROLL

Tous nos burgers sont servis avec frites maison et salade du moment

Le cheeseburger : viande de bœuf hachée, cheddar et mayonnaise maison, salade, tomate, oignons (Origine UE)	18.00€
Le Double cheeseburger : 300 g viande de bœuf hachée, cheddar et mayonnaise maison, salade, tomate, oignons (Origine UE)	22.00€
Shrimp roll : pain brioché moelleux, crevettes assaisonnées mayo yuzu, gaines de chia, huile de basilic - Frites maison et verdurette	23.00€
Le gourmet : viande de bœuf hachée, foie gras poêlé, Beaufort, confit d'oignons, jeunes pousses d'épinards à l'huile de truffe (origine UE)	24.00€

NOS PLATS

Tartare du Chef , viande de bœuf taillé au couteau (Origine UE), frites maison et salade du moment	21.50€
L'Italien tartare de bœuf taillé au couteau avec parmesan (Origine UE), frites maison et salade du moment	22.00€
Tartare de saumon : Classique, câpres, citron, frites maison et salade du moment	23.00€
Saumon aux herbes et son coulis de poivrons doux - Polenta crémeuse et pois gourmands	24.50€
Suprême de poulet fermier en ballotine - Linguine à la crème de truffes et parmesan	25.00€
Le bœuf : pièce de bœuf accompagnée de frites maison et salade de choux grillé, sauce poivre vert ou sauce chien	26.00€



NOS

DESSERTS

Cheesecake passion et sorbet citron	9.00€
Brookie - cœur coulant au chocolat sur base de cookie	10.00€
Brioche perdue - noix caramélisées et glace pralin	10.00€
Pavlova au fruit rouge et sa chantilly de mascarpone	10.50€
L'éclair de profiterole à la vanille et sauce chocolat maison	11.00€
Tarte tatin à la poire - Glace saveur yahourt et sauce caramel	11.50€
Assiette de fromages affinés , fruit, noix et verdurette	12.00€
Trilogie gourmande : selon inspiration du Chef, servi avec 1 café ou 1 thé	13.00€
L'instant pétillant : trilogie gourmande et une coupe de Champagne	19.00€

NOS

GLACES & SORBETS

Choisissez parmi notre sélection de parfums pour composer votre coupe :

Vanille, chocolat, café, pistache, rhum-raisin, fraise, framboise, citron,
citron vert, cassis, mangue, fruit de la passion, noix de coco

Coupe 1 parfum	4.00€
Coupe 2 parfums	7.00€
Coupe 3 parfums	8.00€



Menu Enfant 12.00€

Steack haché maison ou Nuggets maison ou Filet de poisson,
Frites maison ou légumes
Coupe de glace 1 parfum ou dessert chocolaté