

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€	

PLANCHES & SNACKING

Apéri'terre : Planche de charcuteries assortiment de jambon	IS,
saucissons et chips maison	17.50 {
Apéri'mer : Saumon en gravlax, rillette ou tartare de poisson, sar	noussas
de poisson	18.00
Apéri'mix : Planche de charcuteries et fromages variés	19.00ŧ

SALADES

La César: Salade romaine, poulet, bacon, parmesan, tomates ceris	
croûtons, sauce César	.10.301
La Nordique : Salade mesclun, saumon en gravlax, crevettes rose samossa de poisson, betteraves, légumes croquants	
La Phare de Seine : Salade mesclun, tataki de bœuf, œuf mollet	au
panko, légumes croquants, vinaigrette soja	.18.50

ENTRÉES

tuile de Parmesan	
Effiloché de bœuf sur blinis maison au sarrasin et espuma de ba Cream cheese aux herbes et pickles	
Tataki de bœuf Angus et ses légumes croquants, vinaigette soj sésame	
Tartare de dorade royale - pointe de Caviar japonais - Betterave	S
marinées en carpaccio et cream cheese	17.50€

BURGERS/ SHRIMP ROLL

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

Le cheesebuiger : viande de dœur nachee, cheddar et mayonnaise	
maison, salade, tomate, oignons (Origine UE)	
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 assaisonées 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€	

PLATS

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



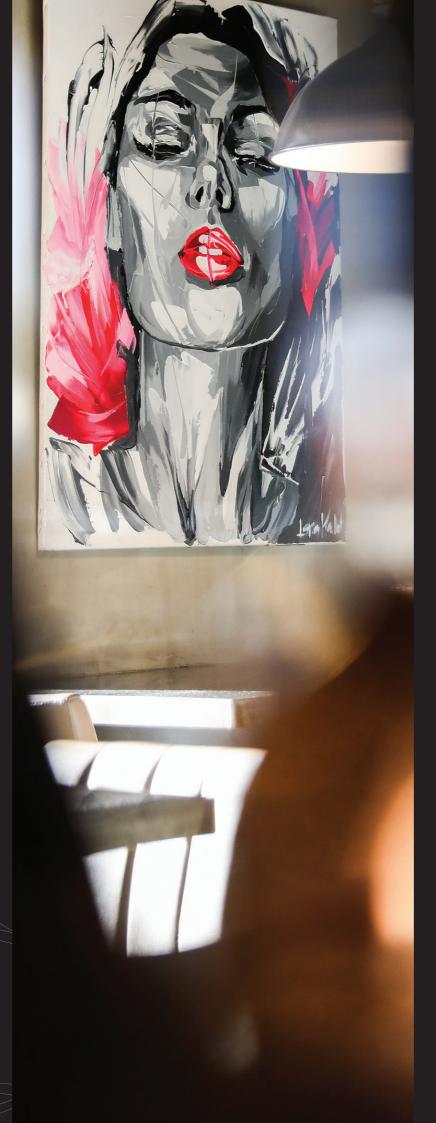
DESSERTS

Cheesecake passion et sorbet citron
Brookie - cœur coulant au chocolat sur base de cookie
Brioche perdue - noix caramélisées et glace pralin
Pavlova au fruit rouge et sa chantilly de mascarpone
L'éclair de profiterole à la vanille et sauce chocolat maison
Tarte tatin à la poire - Glace saveur yahourt et sauce caramel
Assiette de fromages affinés, fruit, noix et verdurette
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€

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	
Coupe 3 parfums	



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