

RESTAURANT

« ...D'un Gout à l'Autre... »

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Apéritis « Crodino »	5,00		
Funny Orange	6,00	Campari Spritz	10,00
Jupiler 0%	3,00	(compari, prosecco)	
		Limocello Spritz	10,00
APÉRITIFS		(Limocello, prosecco)	
Apéritif maison	9,00	Batida	6,00
Verre de vin « Masi » Veneto	7,00	Campari	6,00
Kir	8,00	Cynar /Gancia	7,00
Kir Royal	12,00	Pisang	6,50
Coupe de Prosecco « Fili »	7,00	Martini blanc ou rouge	7,00
Bouteille de Prosecco « Fili »	34,00	Passoa/Malibu	5,50
Coupe de Champagne	12,00	Pineau blanc	7,00
Brut premier cru « Edmond Roussin »		Porto Blanc/rouge	7,00
Bouteille champagne maison	65,00	Picon Vin Blanc	8,00
Brut premier cru « Edmond Roussin »		Vodka blanche/rouge	5,50
Apérol Spritz	10,00	Ricard	7,00
(Apérol, Prosecco et orange)		Gin (Bombay)	5,50
Hugo Spritz	10,00	J&B	5,50
(Fleur de sureau, prosecco, menthe fraîche)		Bacardi Blanc/Bacardi Brun	6,50
		Supplément soft drink	2,00

*La gastronomie est l'art d'utiliser
la nourriture
pour créer le bonheur.*

EAUX

Chaudfontaine plate/pétillante ¼	3,00
Chaudfontaine plate/pétillante ½	4,00
Chaudfontaine plate/pétillante 1L	8,00

SOFTS

Coca-Cola ou Coca-Cola zéro	3,00
Coca-Cola (1 litre)	8,00
Fanta Orange	3,00
Jus d'orange	3,00
Jus d'ananas	3,00

Nordic Tonic/Agrumes	3,00
Fuze Tea pêche/Citron	3,00

BIÈRES

Jupiler ou NA	3,00
Saint-Feuillin blonde	4,50
Saint-Feuillin « Grand Cru »	5,00
Orval	6,00
Chimay Blanche	5,00

BOISSONS CHAUDES

Expresso	3,00
Café	3,00
Décaféiné	3,00
Capuccino	3,50
Thé (au choix)	3,50

RESTAURANT

« ...D'un Gout à l'Autre... »

ENTRÉES

Palette de Foie Gras <i>& ses confits d'oignons & figues</i>	14,90
Carpaccio de Bœuf « Holstein » <i>Huile de noix & copeaux de Truffe fraîche</i>	14,90
Œuf brouillés à la Truffe fraîche d'hiver <i>Melanosporum</i>	19,90
Carpaccio de Saumon fumé Ecosais <i>Crème, ciboulette & citron vert</i>	16,90
Poulpettes Maison, Sauce tomate fraîches, Menthe/Basilic <i>Frites de Polenta</i>	14,90
Poelée de scampis beurre à l'ail & Persil <i>Du four à la Table</i>	16,90
Noix de Saint-Jacques rôties <i>Crème de petits pois, chips de Guanciale</i>	18,90
Riz de Veau braisés <i>Jus corsé aux Girolle, chanterelles & Saint- Feuillien</i>	18,90

PATES

Linguines « Alle Vongole » fraîches <i>Tomates fraîches, légèrement relevées au basilic</i>	22,00
Rigatoni « Al Râgu » de Marcassin <i>Tomaté & légèrement relevées</i>	22,00
Paccheri à la chair de saucisse et crème de Parmesan à la Truffe d'automne <i>Supplément truffe fraîche</i>	22,00 5,00
Spaghetti quadrato , véritable Carbonara <i>Guanciale, œuf, Pecorino & poivre</i>	22,00

Renseignez-vous auprès de notre équipe pour vos allergènes

RESTAURANT

« ...D'un Gout à l'Autre... »

ESCALOPE DE VEAU

Escalope « Milanaise »	22,00
Escalope « Alla Parmigiana » <i>Aubergine, gratiné au four</i>	24,00
Escalope « D'un goût à l'autre » <i>Chèvre & miel au thym gratiné</i>	25,00
Escalope saumon fumé & gorgonzola gratinée	25,00

Accompagnement aux choix : pâtes tomatées ou frites & salade

PLATS

« Pluma de Pata Negra » (Porc ibérique) <i>Crème infusée au Chorizo, légumes de saison & PDT Rissolées</i>	26,90
Suprême de Pindadeau crème de champignons des bois <i>Flambé Cognac & frites de polenta</i>	28,90
Filet pur de Boeuf d'origine Irlandaise <i>Servi sur marbre chaud & ses accompagnements</i>	32,90
Tagliata de Boeuf d'origine Irlandaise <i>Roquette, tapenade de Truffe, vinaigre balsamique & copeaux de Parmesan</i> <i>Supplément Truffe</i>	33,90 5,00
Filet pur de Bœuf Irlandais « Rossini » <i>Poêlée de champignons des Bois et son fois gras & PDT Dauphines</i>	36,90
Entrecote de Bœuf « Bigard sélection » (Origine Française)	33,90
Entrecote de Bœuf « Australinne »	39,90
Filet de Bar huile d'olive tomates cerises & câpres <i>PDT Rissolé & légumes de saison</i>	26,90
Dos de Cabillaud royal <i>Bisque de crustacés, crevettes grises & PDT Dauphines</i>	29,90

SUPLÉMENTS :

Archiduc, poivre vert	4,00
Choron, Béarnaise, Gorgonzola	4,50
Poêlée de Légumes chauds	7,50

N'hésitez pas à demander notre coin canaille.
Renseignez-vous auprès de notre équipe pour vos allergènes.

RESTAURANT

« ...D'un Gout à l'Autre... »

DESSERTS MAISON

Tiramisu maison du moment	8,60
Tarte Tatin aux pommes flambé au calvados	8,60
<i>Boule de glasse vanille</i>	
Moelleux au chocolat	8,60
<i>Glace Vanille & Chantilly</i>	
Crème brûlée maison	7,50
Colonel (3 boules de sorbet citron arrosé de Vodka)	8,50
Nos traditionnelles Dame Blanche, Noir & Brésilienne	7,50
Assiette de fromage « D'un goût à l'autre »	10,00

DIGESTIFS

Limoncello	7,00	Calvados	7,50
Sambuca « Molinari »	7,50	Baileys	7,50
Amaretto « Disaronno »	7,00	Averna	7,00
Cointreau	7,50	Amaro Del Capo « Montenegro »	7,00
Grappa « Miel »	7,50	Vecchia Romagna	7,50
Grappa blanche	7,50	Cognac Bisquit	8,00
Whisky J&B	6,50	Amaretto Chaud	7,50
Jack Daniel's	7,50	Irish Coffee	8,00
Grand Marnier	7,50		

Prenez le temps de visiter notre cheminée

Pour nos alcools spéciaux.

*N'hésitez pas à nous contacter pour vos anniversaires,
Baptêmes, communions, ...*

MENU

Saint-Valentin

MISE EN BOUCHE DES AMOUREUX

LES ENTRÉES PASSIONNÉES :

- Tartare de thon rouge, huile d'olive, citron vert, coriandre, pignon de pain et son mesclun
- Nage de gambas aux saveurs méditerranéennes, mayonnaise au citron Yuzu et ses chips de grana Padano
- Ris de veau braisée, compotée de tomate cerises, petits pois et basilic frais

LES PLATS ROMANTIQUES :

- Émincés de magret de canette, coulis à l'orange sanguine, vanille de Madagascar et sa polenta croustillante
- Pluma de porc ibérique snacké, coulis de poivron et ses pommes de terre rissolées
- Dos de cabillaud royal cuit sur peau à l'Ostendaise, purée au beurre de ferme et sa ciboulette

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

LE DESSERT DE CUPIDON :

- Douceur de cupidon