

Le Set

Tapas

Crevettes au curry	16.- (6 pces)
Crostinis roastbeef	16.- (6 pces)
« Brie, cremolata »	
Crostinis houmous	16.- (6 pces)
Crostinis au saumon fumé	16.- (6 pces)
« Crème fraîche, concombres »	

Plateau du set « assortiment de tapas » 48.-

4 pces de crevettes curry, 4 pces de crostinis au roastbeef, 4 pces de crostinis houmous, 4 pces de crostinis au saumon fumé, 4 pces de crostinis tartare

Planchette de fromage & saucisson de la région 16.-

Le Set

Entrées

Crémeuse de citrouille	12.-
« Voile d'Amaretto »	
Feuilleté aux bolets	16.-
« Chlorophylle de cerfeuil »	
Carpaccio d'espadon à la Japonaise	18.-
« Gingembre confit, soja, oignons pickles »	
Salade verte	5.-
Composé de salade	9.-
« Nova, crudités, balsamique »	

Pâtes

Linguine ou Risotto aux bolets	19.-	27.-
« Ail, bolets, persil »		
Linguine aux Moules	19.-	27.-
Carbonara Traditionnel	17.-	25.-
« Guanciaie, jaune d'œuf, parmesan »		

Le Set

Viandes

Filet de Bœuf (200g)	51.-
Entrecôte de Bœuf (250g)	44.-
Rack d'agneau (200g)	42.-
Suprême de poulet	34.-

Toutes nos viandes sont servies avec ;

Des légumes de saison

Une sauce au choix :

Café de Paris, Bolets, Poivre vert, Truffe

Un féculent au choix :

Frites, Gratin dauphinois, Riz noir, Lentilles

Le Set

Plats

Fantaisie de légumes au curry 25.-

Légumes de saison, lentilles

Crevettes géantes à la cambodgienne 30.-

Riz Noir

« Sauté à la plancha, jus doux de citron vert et poivre noir »

Moules de Bouchot AOP 30.-

Frites

Traditionnelle du Mont Saint-Michel

« À la marinière : échalotes, persil, vin blanc »

Tartare de bœuf 35.-

Frites, salade mêlée, pain grillé

« Câpres, oignons, persil, whisky »

Roastbeef 30.-

Frites, salade mêlée

« Sauce tartare, pickles »

Le Set

Bambinos

Nuggets (6 pces) 14.-

« Frites, légumes »

Pâtes 10.-

« Sauce tomate, parmesan »

Roastbeef 14.-

« Sauce tartare, pickles, frites »

Provenance des viandes & poissons

Bœuf (Suisse)

Agneau (New Zélande)

Espadon (Océan Indien)

Saumon (Norvège)

Crevettes (Viêtnam)

En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de nous en faire part afin que vous puissiez profiter au mieux de votre repas.

Le Set

Desserts

Profiteroles 13.-

« Glace vanille & coulis chocolat »

Mi-cuit au chocolat 13.-

« Coulis aux fruits rouges, pistache »

Café gourmand 13.-

« Mignardises, boisson chaude »

Sorbet maison 4.-

« Citron, mangue, framboise »

Boule de glace 4.-

« Mocca, chocolat, vanille, raisins »

Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs 9.-