

3€50

4€90

5€00

6€00

2€40



LES ENTRÉES

LES ENTREES FROIDES

FOIE GRAS DE CANARD français fait maison	
2 tranches avec gelée et sa tranche de pain d'épices	13€50
LUCULLUS DE VALENCIENNES (tout faits maison)	
2 tranches avec gelée et sa brioche	10€00
MELI MELO PERIGOURDIN	12€00
(Lucullus, foie gras et filet de canard fumé)	
POTJEVLEESCH et son chutney d'oignons	6€00
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	5€35
LES POISSONS FROIDS	
COQUILLE DE SAUMON	4€50
MEDAILLON DE SAUMON garni sur plat	6€50
1/2 ANANAS SURPRISE à la tahitienne	8€00
TERRINE DE POISSONS garni sur plat	6€00
DECLINAISON DE SAUMON fumé, cuit et lucullus	9€00

POTAGES ET VELOUTE selon la saison FEUILLETE DE VOLAILLE forestière CREME BRULLÉE aux asperges et tomate confite DOUZAINE D'ESCARGOTS GRAND CHOIX DE TARTELETTES

LES ENTREES CHAUDES

LES POISSONS CHAUDSCOQUILLE SAINT JACQUES6€50GRATINE DE POISSON AU NOILLY PRAT5€50BROCHETTE DE St Jacques et saumon à l'oseille7€00CREME BRULLÉE aux crevettes grises et st Jacques7€00

LES LÉGUMES

POMME VIENNOI	SE		1€90
ESTOUFFADE de	pomme de terre aux cè	pes ·	1€90
CROQUETTE de l	oomme de terre à l'ail	•	1€90
GRATIN DAUPHIN	NOIS	•	1€90
ENDIVE braisée		•	1€90
FAGOT DE HARIO	COTS VERTS		1€90
CHAMPIGNON fa	rci		1€90
COROLLE DE PE	TITS LEGUMES en feui	ille de brique	1€90
RISOTTO aux cèp	es		1€90
FLAN ET GRATIN	divers selon la saison		1€90

LES PLATS

LES VIANDES	
LE BOEUF	
PAVE DE BOEUF au parfum du Périgord	13€00
EMINCE de boeuf au Maroilles	11€00
. = . /=	
LE VEAU	
MILLEFEUILLE DE VEAU ORLOFF	13€00
GRENADIN au poivre flambé au whisky	14€00
15 0000	
LE PORC	
MIGNON DE PORC au pomme et au cidre	9€00
EMINCES DE PORC au caramel	6€00
JAMBON de Prague sauce Porto	7€00
<u>LA VOLAILLE</u>	
FONDANT de pintade à la normande	11€00
DODINE de dinde au parfum des bois	10€00
EMINCE de filet de canard laqué au miel de soja	11€00
CUISSE DE POULET farcie à la julienne de légumes	9€00
CUISSE DE CANARD BRAISEE AU MIEL	9€00
L'AGNEAU	
CARRÉ D'AGNEAU en croute de persillade	11€
TAJINE au zeste d'agrumes	9€
SOURIS D'AGNEAU confite au thym	9€

LES POISSONS

GIGOT D'AGNEAU mitonné de 7 heures

TURBO à la Royale	14
DOS DE CABILLAUD au citron et gingembre	10
BLANQUETTE DE SAINT JACQUES aux poreaux	13
POT AU FEU DE LOTTE ET SAUMON au Safran	12

LES PLATS UNIQUES

COUSCOUS poulet, mouton, merguez boulette	7€10
CHOUCROUTE alsacienne	7€10
CHOUCROUTE royale au champagne	9€90
PAELLA VALENCIA	7€10
PAELLA AU FRUITS DE MER	11€10
CASSOULET TOULOUSAIN au confit de canard	8€30
LASAGNE Bolognaise	7€00
LASAGNE au deux saumons	7€50

MENU à 20€70

ANANAS GARNI À LA TAHITIENNE

TAJINE D'AGNEAU AUX ZESTES D'AGRUMES



MENU à 36€25

VELOUTÉ AUX DEUX ASPERGES

11€

MÉLI MÉLO GOURMAND : FOIE GRAS, LUCULLUS, FILET DE CANARD FUMÉ ET SON MESCLUM

FONDANT DE PINTADEAU À LA NORMANDE ET SA POMME CARAMÉLISÉE

ECRASÉ DE POMME DE TERRE AU FOIE GRAS FLAN DE CAROTTE

PLATEAU DE FROMAGE, PAIN POUR LE REPAS : UN PETIT PAIN DE TABLE ET BAGUETTE

PIÈCE MONTÉE MIXTE(CHOIX DE GÂTEAUX)

LES GATEAUX

GÉNOISE AUX FRUITS FRAISIER , FRAMBOISIER:	3.90 €
MIROIR PASSION FRAMBOISE :	3.90 €
TIERCÉ AUX TROIS CHOCOLATS :	3.90 €
LA POMPADOUR CHOCOLAT, POIRE	3.90 €
LE COLOMBIE MERINGUE ET CAFÉ :	3.90€
POMME, SPÉCULOOS :	3.90 €

MENU à 27€65

CRÈME BRÛLÉE AUX ASPERGES ET TOMATE CONFITE

DÉCLINAISON DE SAUMON FUMÉ, LUCULLUS DE SAUMON ET BLINIS

EMINCÉ DE PORC AU CARAMEL

POMME CROQUETTE

POIRE POCHÉE AU VIN ET ÉPICES

ASSIETTE DE FROMAGE DU NORD, PAIN

UNE PART DE TARTE AU CHOIX

MENU à 29€10

VELOUTÉ AUX PERLES DU NORD ET SES CROÛTONS AU MAROILLES

GRATINÉE DE POISSON AU NOILLY PRAT

EMINCÉ DE BOEUF SAUCE AU PARFUM DU PÉRIGORD

ESTOUFFADE DE POMME DE TERRE

FAGOT DE HARICOT VERT

PLATEAU DE FROMAGE, PAIN POUR LE REPAS

DESSERT AU CHOIX

