



# DELAHAUT

Torréfaction depuis 1864

## À PARTAGER

### FALAFELS (18€)

HOUMOUS, POIS CHICHES, CORIANDRE, FOCACCIA

### CROQUETTES (18€)

TRUFFES, BOEUF, SAUMON

### PLANCHE DÉGUSTATION (18€)

DOLCE ZERO (BOEUF SIMMENTAL MATURÉ 8-9 SEMAINES, MOKA, NOISETTES), OLIVES KALAMATA (AOP)

## NOS LÉGÈRETÉS

### SALADE GOURMANDE (24€)

BLÉ VERT, LARDONS, CROMESQUI CHÈVRE, NOIX, MIEL D'ACACIA «DELAHAUT»

### TOAST NORDIQUE (22€)

SAUMON FUMÉ ARTISANAL, CREVETTES GRISES, GUACAMOLE, PICKLES

### COMPOSITION VÉGÉTALE (26€)

SELON LES PRODUITS DE SAISONS ET L'INSPIRATION DU CHEF

## LES POISSONS ET CRUSTACÉS

### CROQUETTES DE CREVETTES GRISES (22€)

CREVETTES GRISES, PERSIL FRIT, SALADE COMPOSÉE

### LANGOUSTINES (32€)

NACRÉES À LA SALAMANDRE, BEURRE CAFÉ «BOURBON ROUGE», SALADE COMPOSÉE

### FISH AND CHIPS (28€)

FILETS DE PLIE, PANKO ET PELLICULE DE CAFÉ, FRITES MAISON, SALADE COMPOSÉE, SAUCE TARTARE

### SOLE MEUNIÈRE (39€)

SALADE COMPOSÉE, FRITES MAISON

### LOBSTER ROLL (28€)

PAIN BRIOCHÉ, JULIENNE DE LÉGUMES, HOMARD, OIGNONS FRITS

## LES VIANDES

### OS À MOELLE (24€)

BOEUF CHAROLAIS, FRITES MAISON, SALADE COMPOSÉE, MAYONNAISE CAFÉ

### BURGER «BISTRO» (26€)

PAIN CRYSTAL, ÉFFILOCHÉ DE BOEUF MARINÉ CAFÉ, OIGNONS CARAMÉLISÉS...

### SÉLECTION DU BOUCHER (PRIX DU JOUR)

SELON ARRIVAGE

### RIS DE VEAU (39€)

SELON LES PRODUITS DE SAISON ET L'INSPIRATION DU CHEF

## LES DESSERTS

### CAFÉ GLACÉ (10€)

GLACE VANILLE, CHANTILLY, CARAMEL, AMANDES

### TIRAMISU «MINUTE» (10€)

SPÉCULOOS, CHOCOLAT, MASCARPONE, ESPRESSO MILANO

### CRÈME BRÛLÉE MAISON (12€)

PÂTE DE PISTACHE ET BRISURE

### SABAYON (14€)

BULLES DELAHAUT, GLACE VANILLE

### COLONEL (14€)

VODKA BELUGA

### FROMAGES (16€)

AFFINÉS PAR MAUD ET PASCAL FAUVILLE

DÉS ALLERGIES ? SIGNALEZ-LE-NOUS À LA COMMANDE.  
DÈS 6 CONVIVÉS À TABLE, LE CHOIX D'UN MENU EST IMPOSÉ.

