



DELAHAUT

• DEPUIS 1864 •

À PARTAGER

CROQUETTES (18€)

Truffes, boeuf, saumon

PLANCHE DÉGUSTATION (18€)

Dolce zero (boeuf simmental mûré 8-9 semaines, moka, noisettes), olives kalamata (AOP)

NOS LÉGÈRETÉS

SALADE CRÉATIVE (24€)

Pâtes grecques, olives, feta, courgettes, betteraves, légumes pickles

TOAST NORDIQUE (22€)

Saumon fumé artisanal, crevettes grises, guacamole, pickles

COMPOSITION VÉGÉTALE (26€)

Selon les produits de saisons et l'inspiration du chef

VITELLO TONATO (26€)

Veau mariné au café, thon, câpres, anchois

LES VIANDES

TARTARE N°64 (24€)

Boeuf charolais, Sésames, curry rouge, coriandre citron vert, tosaçu, frites maison

SÉLECTION DU BOUCHER (€ DU JOUR)

Selon arrivage...

POISSONS ET CRUSTACÉS

CROQUETTES 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 DESSERTS

CAFÉ GLACÉ (10€)

Glace vanille, espuma lait d'amande

TIRAMISU «MINUTE» (10€)

Spéculoos, chocolat, mascarpone, espresso Milano

CRÈME BRÛLÉE MAISON (12€)

Café

SABAYON (14€)

Bulles Delahaut, glace vanille

COLONEL (14€)

Vodka Beluga

FROMAGES (16€)

Affinés par Maud et Pascal Fauville

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

