



## A PARTAGER

Planche apéritive .....25€

Charcuterie - Finger Cheese - Olives - Tapenade - Rillettes



Nachos guacamole .....10€

Oignons rouges - Piment - Lime



Sardines millésimées .....21€

Pain toaster - Crème de poivrons - beurre au piment d'Espelette



## POUR SUIVRE



Croquettes de crevettes .....2pc 18€ / 3pc 26€

Salade composée - Persil frit - Citron



Croquettes tête de veau.....2pc 18€ / 3pc 26€

Lentilles vertes de Pyu - sauce Blakwell



Toast aux Champignons .....22€

Butternut - œuf parfait - émulsion persil

Fish & Chips .....24€

Frites Maison - Sauce tartare - Citron

Salade automnale .....18€

Samoussa chèvre et miel - Noix torréfiées - Poires - Salade frisées

«Roll Barbacao» .....18€

Effiloché de bœuf - Maïs - Oignons - Café - Mimolette

Tartare de boeuf charolais .....19€

Salade composée - Frites maison - Sauce Harry's bar

Pavé de boeuf Angus .....24€

Salade - Frites maison - Sauce béarnaise / poivre / beurre maître d'hôtel

Sole Meunière .....36€

Salade composée - Frites maison

Ris de Veau Braisé .....39€

Choux vert - Portobello - Crème de pommes de terre - Lardons fumés

## DESSERTS

Café glacé .....9€

Glace café - Espuma de lait d'amande - Caramel - Amandes torréfiées

Colonel .....12€

Sorbet Citron - Vodka

Crème brûlée au café .....9€

Dans le respect de la recette classique avec une touche subtile de café

Sélection de Fromages affinés par Maud & Pascal Fauville...12€