



Nos entrées

Pour commencer, ou pour tout un repas.

HORS-D'ŒUVRE

	ENTRÉE	PLAT
COCKTAIL DE CREVETTES Sauce Calypso	16.-	25.-
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	19.50	25.-
FEUILLETÉ AUX MORILLES ET ASPERGES Riz basmati, légumes	24.-	27.50
ESCARGOTS DE BOURGOGNE 6 PIÈCES		14.-
ESCARGOTS DE BOURGOGNE 12 PIÈCES		21.-
FOIE GRAS MAISON 80 G		26.-

SALADES

SALADE VERTE	6.-
SALADE MÊLÉE	9.-
SALADE CÉSAR	26.-
SALADE GOURMANDE Salade mixte, magret de canard fumé, copeaux de foie gras	29.-



LES 7 TARTARES

Deux poissons, cinq voyages — voir l'encart

29.- / 39.-



Nos viandes

Sur assiette, ou sur l'ardoise brûlante.

SUR ASSIETTE

GARNITURE À CHOIX

ENTRECÔTE DE BŒUF ROSSINI 200 G	52.-
Poêlé de foie gras, sauce aux morilles	
ENTRECÔTE DE BŒUF 200 G	39.-
ESCALOPE DE VEAU AU CITRON 160 G	39.-

GARNITURE À CHOIX

Légumes, pommes frites,
riz ou pâtes

SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT

Café de Paris	5.-
Poivre vert	6.-
Morilles	9.-

SUR ARDOISE

TROIS SAUCES & FRITES

	200 G	300 G
ENTRECÔTE DE BŒUF	42.-	52.-
MÉDAILLON DE VEAU	42.-	52.-

Les viandes sur ardoise sont servies avec les trois sauces de la maison et des pommes frites. Vous cuisez la pièce à votre goût, directement à table.



Poissons & pâtes

Le lac à deux rues d'ici, l'Italie un peu plus loin.

POISSONS

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE 160 G	29.-
FILETS DE PERCHES AU VIN BLANC 160 G	32.-
GAMBAS GRILLÉES AU CURRY ET CITRON VERT	34.-
GAMBAS GRILLÉES AU WHISKY	34.-

PÂTES

SPAGHETTIS À LA BOLOGNAISE	19.-
SPAGHETTIS À LA CARBONARA	21.-
SPAGHETTIS DU PRESTIGE	24.50
TAGLIATELLES AUX GAMBAS Curry rouge, mangue	24.-
TAGLIATELLES AUX ÉCREVISSES Safran	26.-
TAGLIATELLES AUX MORILLES ET FOIE GRAS	32.-



Nos desserts

Tous faits maison.

TARTE DU JOUR	7.-
CAFÉ GOURMAND	7.-
Café et boule de glace	
CRÈME BRÛLÉE	9.-
DUO DE MOUSSE AU CHOCOLAT	9.50
FRUITS DES BOIS CHAUDS	10.-
Et sa boule de glace vanille	
COUPE LIMONCELLO	10.50
MOELLEUX AU CHOCOLAT	11.-
Et sa boule de glace vanille	
RAISIN À LA LIE	11.-
TRIO DE DESSERTS	11.-
DESSERT GOURMAND	13.-

Le menu Prestige

58.-

ENTRÉE

Salade fraîcheur estivale · Cassoulet de chanterelles · Melon au jambon cru

PLAT

Croustillant de veau sauce citron-gingembre · Entrecôte de bœuf beurre maison · Filets de perches meunière
Servis avec pommes frites et légumes

DESSERT

Trio de desserts · Orange givrée · Crème brûlée maison

Trois services, un choix à chaque service.