

MENU DÉJEUNER

- 27,00 -

Salade César au poulet croustillant, copeaux de parmesan

Caesar salad with crispy chicken, parmesan shavings

Tartine de rillettes de poisson, salade de saison

Fish rillettes tartine with seasonal salad

Beignets de courgettes sauce raïta 

Zucchini fritters, raita sauce

*

Effiloché de bœuf aux herbes, écrasé de pomme de terre & jus aux olives

Slow-cooked pulled beef with herbs, crushed potatoes & olive jus

Lieu noir, boulgour au citron & légumes croquants, vinaigrette à l'aneth

Saithe with lemon bulgur, crunchy vegetables & dill vinaigrette

Black daal & riz parfumé, condiment tomates & chutney coriandre  

Black dal with fragrant rice, tomato relish & coriander chutney

*

Riz au lait, coulis de prune & granola

Rice pudding with plum coulis & granola

Brownie caramel & cacahuètes

Caramel and peanut brownie

Crumble aux fruits de saison

Seasonal fruit crumble

plats végétariens  plats vegan  / Liste des allergènes disponible sur simple demande / Prix service compris - 5.5%
Nos propositions s'entendent boisson non comprise, sauf mention particulière. Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition.

NOS FORFAITS BOISSONS

(valable uniquement pour la table entière)

Le verre de bienvenue
crémant, bière, picon bière, verre de vin,
crémant, kir ou soft

5,00 / personne

Le verre de bienvenue
+ 3 bouchées apéritives salées

12,50 / personne

La coupe de champagne
« R » de Ruinart

15,00 / personne

Forfait vin classique
1 bouteille de vin rouge ou blanc
pour 3 personnes
+ eaux minérale & café

15,00 / personne

Forfait vin premium
1 bouteille de vin rouge ou blanc
(sélection premium) pour 3 personnes
+ eaux minérale & café

25,00 / personne