

# Nos Huîtres

Les 6 huîtres Saint-Vaast N°3 : .....	11.90€
Les 9 huîtres Saint-Vaast N°3 : .....	16.90€
Les 12 huîtres Saint-Vaast N°3 : .....	21.90€

---

# Nos Entrées

<b>Crème de potiron, aux châtaignes.</b>	10.50€
Ballottine de cerf, aux noisettes et pistaches, confiture d'oignons.	12.50€
<b>Ravioles d'huîtres et d'écrevisses, crème de champagne.</b>	14.00€
Terrine de foie gras mariné au Monbazillac, confiture de figes.	15.00€
<b>Mille feuilles de saumon aux légumes, sa rilette de poissons, et pain grillé.</b>	15.00€

---

# Nos Plats du Jour

Du lundi au vendredi, uniquement le midi.

Plat du jour (au choix) garnis.....9.70€

# Formule Express : 13.90€

Plat du jour (au choix) || Dessert du moment

~~~~~

Verre de vin (12cl) **ou** 50cl d'eau de source plate.

~~~~~

Café **ou** Thé (+0.50€)

---

## Hamburger 'Classic' 12.20€

Composition :



- \* Pain artisanal de notre boulanger.
- \* Steak haché frais 180grs (Cuisson à la demande)  
(Viande Française fraîche)
- \* Cheddar Fondu, Oignons grillés, salade, tomate.
- \* Sauces diverses, maison, aux herbes fraîches.

## Hamburger 'Savoyard' 14.20€

- \* Sauce Mornay,
- \* Tomates, Oignons,
- \* Reblochon.

## Hamburger 'Italien' 14.00€

- \* Pesto,
- \* Tomates séchées,
- \* Jambon italien,
- \* Mozzarella Di Bufala.

## Nos Poissons

Aile de raie, meunière aux câpres.	13.50€
Filet de dorade royale, sur fondue de poireaux, pomme anglaise.	16.80€
Notre Saint-Jacques du moment :	
4 pièces : 16.00€    6 pièces : 21.00€	

---

## Nos Viandes

Tartare de bœuf, préparé par le chef, Frites maison.	14.80€
Paleron de veau, aux girolles et au vin de Gascogne.	14.80€
Mitonné de dinde rouge des Ardennes, rôti au cidre de Lalobbe.	15.00€
Mijoté de sanglier, à l'ardennaise, frites maison.	16.50€

---

## Nos Incontournables

Incontournable jarret de porc, caramélisé, Frites maison.	15,50€
Belle entrecôte maître d'hôtel à la plancha (300g), Frites maison.	18,90€
Filet de bœuf grillé, beurre maître d'hôtel, Frites maison.	23,80€
- Sauce porto façon Rossini avec son escalope de foie gras chaud.	33,90€
Côte de bœuf à la plancha (Environ 500g), Frites maison.	26,50€
Sauce Maison : Poivre ou Roquefort	2,00€

---

## Notre Terroir

Salade aux lards (accompagné de son œuf aux plat+0.50€)	14.00€
Petit salé aux lentilles vertes Du Puy.	14.50€
Choucroute alsacienne aux 5 viandes.	16.50€
Cassoulet au canard confit.	16.90€

---

## Menu à 23.80€

Crème de potiron, aux châtaignes.	
Ou	
Ballottine de cerf, aux noisettes et pistaches.	
Ou	
Mille feuilles de saumon aux légumes, sa rilette de poissons, et pain grillé.	
~~~~~	
Choucroute alsacienne aux 3 viandes.	
Ou	
Aile de raie, meunière aux câpres.	
Ou	
Paleron de veau, aux girolles et au vin de Gascogne. (+2,00€)	
~~~~~	
Assiette de 3 fromages.	
Ou	
Rabote aux pommes, glace caramel.	
Ou	
Poire pochée, cœur chocolat, glace vanille.	

---

## Menu Junior : 8.90€

- Steak haché ou Nuggets ou Saucisse.
- Frites maison.
- 2 boules glace.