



	€
Emincé de Faisan à la brabançonne, p. amandines	26,50
Salade folle (coquilles St Jacques - foie gras)	23,25
Choucroute garnie à l'Alsacienne, p. purée	25,50
Casserole de Moules Jumbo de Zélande marinières, p. frites (+1kg)	25,50
6 Huîtres creuses N°3 Gillardeau (Marennes-Oléron) sur glace, citron, pain bis beurré	25,50
Coquelet désossé, p. frites, sauce diable	27,25
Darne de cabillaud Royal, rôtie à la plancha, vinaigrette à la tomate et pesto, p. natures	27,50
Rognons de Veau sauce moutarde, p. frites	24,25
Tartare de Thon rouge frais, p. frites	27,75
Contrefilet minute, p. frites, béarnaise maison	27,75
Fish and chips comme à Goodwood (cabillaud frit), sauce rémoulade	25,75
Tarte tiède des sœurs Tatin, glace vanille	9,50
Iles flottantes au caramel, crème anglaise	9,50
Château Valcombe, Epicure, AOC, Côtes du Ventoux, BIO, 2014, Mannaerts	
	le verre 7,50
	1/2 23,00
	3/4 37,00
Château Barrail du Blanc, St Emilion GC, 2014	
	la demie 26,00
L'Héritage de Chasse Spleen, Ht Medoc, 2012	52,50
Château Neuf du pape, Mont-Redon, 2009	64,00
Couvent des Jacobins, Bourgogne rouge, 2013-14	43,00
Château Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2012	52,50
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, « Les Jalets », Jaboulet Aîné, 2015, M.D.	45,00