



---

	€
Coucou de Malines, p. frites, champignons	24,50
Civet de lièvre à l'ancienne, p. amandines	26,00
Emincé de Faisan à la brabançonne, p. amandines	26,50
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
Daurade Royale à la plancha sur lit d'épinards, beurre fondu, p. duchesse	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
la demie	23,00
la bouteille	37,00
Château Barrail du Blanc, St Emilion GC, 2014	
la demie	26,00
L'Héritage de Chasse Spleen, Ht Medoc, 2012	57,50
Couvent des Jacobins, Bourgogne rouge, 2014	43,00
Château Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2012	
le verre	10,00
la bouteille	52,50
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, « Les Jalets », Jaboulet Aîné, 2015, M.D.	47,00