



---

	€
Carpaccio de maquereau, soja, citron vert, toasts	20,75
Coucou de Malines, p. frites, champignons	24,50
Anguilles au vert « Maison », p. frites	26,00
Saumon mi-cuit d'Ecosse aux mangues, sauce champagne, p. duchesse	26,50
Choucroute garnie à l'Alsacienne, p. purée	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
Nipozzano Riserva, Chianti rufina, 2013	43,50
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