



---

|  | €     |
|--|-------|
| Artichauts à la vinaigrette maison   | 19,75 |
| Salade niçoise au thon frais de Gibraltar  | 24,25 |
| Melon au Jambon des Flandres   | 20,50 |
| Rognons de Veau grillé, sauce béarnaise, p. frites   | 24,25 |
| Contrefilet minute, p. frites, béarnaise maison  | 27,75 |
| Emincé de Poulet fermier à l'estragon, p. frites   | 23,75 |
| Filets de Soles à l'Ostendaise, p. duchesse  | 28,50 |
| Darne de cabillaud Royal, rôtie à la plancha, vinaigrette à la tomate et pesto, p. natures | 27,25 |
| Anguilles au vert « Maison », p. frites  | 27,00 |
| Daurade Royale à la plancha sur lit d'épinards, beurre nantais, pomme duchesse             | 27,50 |
| Fish and chips comme à Goodwood (cabillaud frit), sauce rémoulade                          | 25,75 |
| Assiette de Framboises belges, glace vanille   | 13,00 |
| 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   | 38,00 |
| Château Barrail du Blanc, St Emilion GC, 2014  |       |
| la demie   | 26,00 |
| Sancerre Rouge, H. Bourgeois, M.D. 2014  | 47,00 |
| L'Héritage de Chasse Spleen, Ht Medoc, 2015  | 57,50 |
| Nipozzano Riserva, Chianti rufina, 2013-15   | 43,50 |
| Couvent des Jacobins, Bourgogne rouge, 2014  | 43,00 |
| Château Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2014   |       |
| le verre   | 10,00 |
| la bouteille   | 52,50 |
| Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, « Les Jalets », Jaboulet Aîné, 2015, M.D.            | 47,00 |