



	€
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
Casserole de Moules Jumbo de Zélande marinières, p frites (+1kg)	26,75
Darne de cabillaud Royal, rôtie à la plancha vinaigrette à la tomate et pesto, p. natures	27,75
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	10,25
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