

# MENU DE JANVIER

Ce menu est renouvelé chaque mois

La Terrine Maison de Lièvre aux Marrons

Ou

La Soupe de Poissons, Rouille et Garnitures

Ou

La Tart'tiflette au reblochon et poitrine fumée

Ou

Les Scampis à l'Ail et Champignons de Paris



L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+ 7.00 €)

Ou

Le Filet de Saumon Rose Grillé Au Miel

Ou

Le Duo de Cuisses de Lapin aux Pruneaux

Ou

La Choucroute Alsacienne

« Jambonneau, Frankfûrt, Kessler, Saucisse Morteau »



La Croûte aux Pommes et Maroilles

Ou

La Frangipane Feuilletée Tiède au Fondant d'Abricots

Ou

La Glace Caramel et Beurre Salé

Ou

Le Duo de Mousses au Chocolat « Blanc et Noir »



**30€**

# MENU DE FÉVRIER

Ce menu est renouvelé chaque mois

La Terrine Maison aux Pruneaux

Ou

Le Tartare de Saumon et Tomates Confites

Ou

Le Vol au Vent de Poularde aux Champignons

Ou

Le Duo de Chicons et Saumon Fumé  
Gratiné au Roquefort



L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+ 7.00 €)

Ou

Le Dos de Cabillaud au Lard et Choux Verts

Ou

La Brochette de Filet Mignon de Porc et Chorizo  
Marinés au Paprika

Ou

La Cuisse de Canard Confite aux Raisins



Le Chèvre à l'Hawaïenne et Miel

Ou

Le Sorbet au Citron Vert

Ou

Le Trio de Pastel de Nata

Ou

Le Dôme Chocolat et Mandarine



**30€**



# MENU DE MARS

Ce menu est renouvelé chaque mois

La Salade au Magret de Canard Fumé  
Et Vinaigrette au Miel

Ou

Les Sardines de la Belle-Iloise (Servies en conserve)  
Pain à l'Huile d'Olive

Ou

La Croûte de Jambon de Serrano Gratinée au Maroilles

Ou

Les Croquettes de Scampis au Curry Vert



L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+ 7.00 €)

Ou

Le Filet de Saint Pierre aux Pommes et Cidre

Ou

La Brochette de Cheval Grillée « marinée » à l'Ail

Ou

La Souris d'Agneau à la Vichy de Carottes



Les Profiteroles à la Vanille et Chocolat Chaud

Ou

Le Clafoutis aux Cerises

Ou

La Tartelette aux Noix de Pécan

Ou

La Crème Brûlée



**30€**

# MENU DE AVRIL

Ce menu est renouvelé chaque mois

La Terrine Maison aux Aubergines

Ou

La Tomate farcie au Thon, Mascarpone et Asperges

Ou

Le Gratin de Quenelle de Brochet aux Champignons et crème

Ou

La Tranche de Lard Patta Négra

Et son Boudin Blanc de Liège Grillé, Confit d'échalotes



L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+ 7.00 €)

Ou

La Truite aux Amandes et Beurre Noisette

Ou

La Brochette d'Agneau Grillée à la Grecque

Ou

La Côte de Porc (Duroc d'Olives) al'berdouille



La Mie de Mozzarella Gratinée au Miel

Ou

La Dame Blanche Classique

Ou

La Tartelette Fine aux Pommes

Ou

La Charlottine au Chocolat Amer



**30€**



# MENU DE MAI

Ce menu est renouvelé chaque mois

La Terrine Maison aux Abricots lardés

Ou

Le Carpaccio de Thon et Tomate, huile safranée

Ou

La Cerveille de Veau Poêlée à la Grenobloise

Ou

Les Croquettes de Crevettes Grises de Zeebrugge



L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+ 8.00 €)

Ou

Les Filets de Rouget sur Ratatouille Niçoise

Ou

Le Rumsteak d'Agneau (New Zealand) Grillé à la Tomate

Ou

Le Waterzooi de Volaille à la Gantoise



Le Millefeuille Pâtissier

Ou

La Glace « Pop-Corn »

Ou

La Brioche Perdue à la Cassonade

Ou

La Mousse au Chocolat Noir et Fruits Rouges



**30€**

# MENU DE JUIN

Ce menu est renouvelé chaque mois

La Hure de Jambon à l'Os Et Volailles aux Condiments

Ou

Les Pêches aux Rillettes de Thon

Ou

La Langue de porc sauce tomate et cornichons

Ou

La Brochette de Scampis Bardée de Lard Fumé



L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+8.00 €)

Ou

L'Aile de Raie et son Beurre Brun aux Câpres

Ou

La Hâte levée « Maison » Grillée à l'Ancienne

Ou

Le Haché Parmentier aux Epinards



L'Assiette de Fromages Divers

Ou

Le Sorbet au Melon et fruits frais

Ou

La Religieuse Gourmande au Chocolat

Ou

Le Cannelé Bordelais façon profiteroles



**30€**



# MENU DE JUILLET

Ce menu est renouvelé chaque mois

La Terrine Maison et Tapenade d'Olive

Ou

Le Carpaccio de Tomate avec Mozzarella di Bufala

Ou

Les Champignons farcis à la viande et tomate

Ou

Les Acras de Fromage et d'écrevisses



L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+8.00 €)

Ou

Le Pavé de Saumon Rose en croûte de Parmesan

Ou

Le Trio de Cochonnailles (boudin, saucisse, lard)

Ou

Le Rognon de Veau aux Champignons et au Porto



Le Bleu d'auvergne et Pain épice sur Roquette

Ou

Le Puits d'Amour aux Fraises

Ou

Le Carpaccio d'Ananas et sa Boule de Sorbet

Ou

La Tartelette au Chocolat « Eclat de Daim »



**30€**

# MENU DE AOÛT

Ce menu est renouvelé chaque mois

La Terrine Maison aux Foies de Volaille

Ou

Le Jambon de Serrano, Melon Charentais

Ou

Les Sardines Grillées aux Herbes et à l'Huile d'Ail

Ou

Les Croquettes de Moules au Vin Blanc



L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+8.00 €)

Ou

La Dorade Royale aux Oignons en Papillote

Ou

Le Magret de Canard Grillé aux Aromates

Ou

L'Escalope à la Parmigiana  
(escalope panée, aubergine, tomate, mozzarella gratinée)



Le Soufflé Glacé au Grand Marnier

Ou

Le Riz à la Crème et Purée de Fraises

Ou

Le Banana Split au Chocolat Chaud

Ou

La Tartelette Chiboust aux Pommes



**30€**



# MENU DE SEPTEMBRE

Ce menu est renouvelé chaque mois

Le Carpaccio de Bœuf et Copeaux de Parmesan

Ou

La Quiche aux 3 Fromages et Saumon Fumé

Ou

Les Encornets Farcis à la Chair à Saucisse, Sauce Tomate

Ou

Les Croustillants aux Fromages et Lardons



L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+8.00 €)

Ou

La Casserole de Moules Marinières

Ou

Le Jambonneau Grillé au Miel et Romarin

Ou

Le Parmentier de Boeuf à la Flamande comme « Mamy »



Le Tiramisu aux cookies et chocolat noir

Ou

Le Sorbet Fraise et Mirabelles au Sirop

Ou

Le Flan sur Spéculos

Ou

La Crème Brûlée aux Zestes d'Orange



**30€**

# MENU DE OCTOBRE

Ce menu est renouvelé chaque mois

La Terrine Maison de Lapin aux Noisettes

Ou

L'Aumônière de Saumon Fumé au Carré Frais et Ciboulette

Ou

Les Escargots Aux Lardons et Maroilles

Ou

La Quiche au Cabillaud et Légumes oubliés



L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+8.00 €)

Ou

Le Pot au feu de Poissons et Légumes du moment

Ou

Le Cheesburger Irish Angus Beef et échalote confite

Ou

Les Chicons Gratinés au Jambon à l'Os et Fromage d'Abbaye



La Pomme Bonne Femme Au Chèvre et Miel

Ou

Le Nougat Glacé et Brownies de Pécan

Ou

Le Sorbet aux Cerises

Ou

Le Paris Brest Moka



**30€**



# MENU DE NOVEMBRE

Ce menu est renouvelé chaque mois

La Terrine Maison de Marcassin et Confit d'Oignons

Ou

Le Camembert Frit aux Epinards à la Crème

Ou

Le Gratin de Moules Espagnoles à l'Ail

Ou

La Crêpe Farcie au Jambon et aux Champignons à la Crème



L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+8.00 €)

Ou

Le Gratin de Poissons et Scampis à la Mornay

Ou

La Cuisse de Lièvre façon de ma Grand Mère

Ou

Le Travers de Porc Braisé au Miel et Sauce Barbecue



Le Granité à la Mandarine Façon « Napoléon »

Ou

La Tartelette au Citron Meringuée

Ou

Le Crumble aux Pommes

Ou

La Poire Cuite au Chocolat Chaud



**30€**

# MENU DE DÉCEMBRE

Ce menu est renouvelé chaque mois

Le Foie Gras d'Oie et Confiture de Figs

Ou

Les 6 Huîtres d'Oléron aux Œufs de Saumon

Ou

Le Filet de Pintade à la Brabançonne et Bière de Noël

Ou

La Brochette de Gambas Grillées et Crème de Mangue



L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+8.00 €)

Ou

La Choucroute Alsacienne aux Poissons

Ou

La Côte de Veau Grillé, Beurre de Herve à l'Orange

Ou

Le Pilon de Dinde aux Champignons, Carottes et Moutarde



Le Croustillant de Poire au Roquefort et aux Noix

Ou

Le Soufflé Nougat d'Agramunt et Chocolat

Ou

La Crêpe à l'orange et sa Glace Vanille

Ou

La Surprise des Fêtes



**35€**