

# MENU DE AVRIL

Ce menu est renouvelé chaque mois

La Terrine Maison aux Aubergines

Ou

La Tomate farcie au Thon, Mascarpone Et salade de légumes secs d'Antan

Ou

Le Gratin de Quenelle de Brochet aux Champignons et crème

Ou

La Tranche de Lard Duroc d'Olive

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



## **STEAK HOUSE**

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

Ou

**L'Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours (+15.00 €)**

Ou

La Truite aux Amandes et Beurre Noisette

Ou

La Côte de Porc (Duroc d'Olives) Grillée, Beurre marchand de vin

Ou

Le Navarin d'agneau aux légumes primeurs



La Brick de Mozzarella Gratinée au Miel

Ou

La Glace « Pop-Corn »

Ou

La Tartelette Fine aux Pommes

Ou

La Charlotte au Chocolat Amer



**30€**

# MENU DE MAI

Ce menu est renouvelé chaque mois

La Terrine Maison aux Abricots lardés

Ou

Le Tiramisu de petits pois, asperges et Truite fumée

Ou

La Cerveille de Veau Poêlée à la Grenobloise

Ou

Le Duo de croquettes aux 3 fromages et aux crevettes grises



## STEAK HOUSE

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

Ou

L'Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours (+15.00 €)

Ou

Les Filets de Rouget sur Ratatouille Niçoise

Ou

La Brochette d'Agneau Grillée à la Grecque

Ou

Le Waterzooi de Volaille à la Gantoise



La Tartelette Passion et Coco Meringuée

Ou

Le Sorbet aux Cerises

Ou

La Brioche Perdue et sa boule Caramel Salé

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



## STEAK HOUSE

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

Ou

L'Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours (+15.00 €)

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 de Cavaillon

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

La Mozzarella Di Buffala et tomate à la mode Caprese

Ou

Les Champignons farcis à la viande et tomate

Ou

Le Gratin de Moules Espagnoles à l'Ail



## STEAK HOUSE

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

Ou

L'Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours (+15.00 €)

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 Soufflé Nougat d'Agramunt et Chocolat

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



## STEAK HOUSE

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

Ou

L'Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours (+15.00 €)

Ou

La Dorade Royale aux Oignons en Papillote

Ou

Le Magret de Canard Grillé aux Aromates

Ou

L'Escalope à la Parmigiana

(Escalope, aubergine, tomate, mozzarella gratinée)



Le Sorbet Fraise et Mirabelles au Sirop

Ou

Le Riz au Lait aux saveurs vanillées et aux Raisins secs

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 de Chair à Saucisse, à la sicilienne

Ou

Les Croustillants aux Fromages et Lardons



## STEAK HOUSE

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

Ou

L'Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours (+15.00 €)

Ou

La Casserole de Moules Marinières

Ou

Le Jambonneau Grillé au Miel et Romarin

Ou

La Carbonades flamandes à la bière brune et à la moutarde



Le Tiramisu aux cookies et chocolat noir

Ou

Le Soufflé Glacé au Grand Marnier

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



## STEAK HOUSE

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

Ou

L'Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours (+15.00 €)

Ou

Le Pot au feu de Poissons et Légumes du moment

Ou

Le Cheeseburger Irish Angus Beef et oignons confits

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 aux Black Cookies

Ou

La Dame Blanche Classique

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

La Poêlée de Marrons aux Gésiers et Foies de Volaille

Ou

La Crêpe Farcie au Jambon et aux Champignons à la Crème



## STEAK HOUSE

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

Ou

L'Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours (+15.00 €)

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 et Tarama de saumon

Ou

La Caille Farcie de Veau au chou vert à la crème de pleurotes

Ou

La Brochette de Gambas Grillées marinade à l'ail



## STEAK HOUSE

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

Ou

L'Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours (+15.00 €)

Ou

Le Filet d'Ombre Chevalier sur Braisée de Poireaux

Ou

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

Ou

Le Pilon de Dinde aux Champignons, Carottes et Moutarde



Le Roulé Feuilleté Caramel au Beurre et Roquefort

Ou

Le Carpaccio d'Ananas et sa Boule de Sorbet citron vert

Ou

La Crêpe à l'orange et sa Glace Vanille

Ou

La Surprise des Fêtes



**35€**