

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€