

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 à l'ail et 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



32€

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



32€

MENU DE OCTOBRE

Ce menu est renouvelé chaque mois

La Terrine Maison de Lapin aux mixed nuts

Ou

L'Aumônière de Saumon Fumé au Carré Frais et Ciboulette

Ou

Les Escargots Aux Lardons et Maroilles

Ou

La Quiche à l'Effiloché de Dinde sur Crème de Poireaux

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 Cheesburger 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



32€

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

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



32€

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

Le Suprême de Pintade à la Parmigiana, Crème d'Herbes
(Aubergine, tomate, mozzarella gratinée)

Ou

La Brochette de Gambas Grillées marinade à l'ail

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

Ou

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

Ou

Le Duo de Thon Rouge et Saumon 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

La Croquettes de Brie de Meaux et Truffes

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

STEAK HOUSE



36€