

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 Tartiflette au reblochon et Croustillant de Lard

Ou

Les Scampis à l'Ail et Champignons de Paris

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 de Saumon Rose Grillé Au Miel

Ou

Le Duo de Cuisse de Lapin aux Pruneaux

Ou

La Choucroute Alsacienne

« Jambonneau, Frankfürt, 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 Mousse au Chocolat « Blanc et Noir »



32€

MENU DE FÉVRIER

Ce menu est renouvelé chaque mois

La Terrine Maison aux Pruneaux
Ou

Le Tartare aux deux Saumons et Tomates séchées
Ou

La Bouchée à la reine comme Mamy
Ou

Le Duo de Chicons et Saumon Fumé Gratiné au Roquefort



STEAK HOUSE

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

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

Le Dos de Cabillaud au Lard et Choux Verts
Ou

Le Filet Mignon de Porc Caramélisé Au Miel et Guinness
Ou

La Cuisse de Canard Confit aux Raisins



Le Pavé de lait de Vache sur Mesclun
Ou

Le Sorbet au Citron Vert
Ou

Le Duo de Pastel de Nata
Ou

Le Dôme Chocolat et Mandarine



32€

MENU DE MARS

Ce menu est renouvelé chaque mois

La Salade au Magret de Canard Fumé et Vinaigrette au Miel

Ou

Le Carpaccio de Saumon à l'huile d'Olive et aux Poivres

Ou

La Croûte de Jambon de Serrano Gratinée au Maroilles

Ou

Les Croquettes de Scampis à l'Ail et au Curry Vert

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 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



32€

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

La Pissaladière au Colin, 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 à l'ail

Ou

Le Navarin d'agneau aux légumes primeurs



Le Crottin de Chèvre à l'Hawaïenne et Miel

Ou

La Glace « Pop-Corn »

Ou

La Tartelette Fine aux Pommes

Ou

La Charlottine au Chocolat Amer



32€

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 Cervelle de Veau Poêlée à la Grenobloise

Ou

Le Duo de croquettes aux 3 fromages et aux crevettes grises



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

STEAK HOUSE

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 Véritable Chili Con Carne "Texan"



Le Sorbet aux Cerises

Ou

La Brioche Perdue et sa boule Caramel Salé

Ou

La Mousse au Chocolat Noir et Fruits Rouges

Ou

La Tartelette Passion et Coco Meringuée



32€

MENU DE JUIN

Ce menu est renouvelé chaque mois

Le Pâté en croûte Richelieu et 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 Hâche levée « Maison » Grillée à l'Ancienne

Ou

Le Waterzooi de Volaille à la Gantoise



L'Assiette de Fromages Divers

Ou

Le Sorbet aux Pêches Blanches

Ou

La Religieuse Gourmande au Chocolat

Ou

Les Cannelés Bordelais au Rhum



32€

MENU DE JUILLET

Ce menu est renouvelé chaque mois

La Terrine Maison et Tapenade d'Olive

Ou

La Tomate Mozzarella "Burrata" From Campania

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 à la Dijonnaise



La Rillette de Bleu d'Auvergne sur Pain d'épice

Ou

Le Puits d'Amour aux Fraises

Ou

Le Soufflé Nougat d'Agramunt et Chocolat

Ou

La Tartelette au Chocolat « Eclat de Daim »



32€

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

La Salade de Fruits Frais et sa Boule de Glace Vanille

Ou

Le Soufflé Glacé au Grand Marnier

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 Escargots Aux Lardons et Maroilles

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 Carbonade flamande à la bière brune et à la moutarde



Le Tiramisu aux Cookies et Pépite de Chocolat

Ou

Le Banana Split au Chocolat Chaud

Ou

Le Crousti'flan à la pâtissière

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

Le Bok choy sauté aux calamars frits

Ou

La Tourte charcutière et Foies de volaille



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 Crottin de Chèvre et Miel

Ou

Le Nougat Glacé aux Black Cookies

Ou

La Dame Blanche Classique

Ou

Le Paris Brest, Crème Pralinée



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 Crapaudine de Poussin aux Witloofs

Ou

La Ficelle Picarde aux Champignons



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 Figues

Ou

La Mousse de lotte aux poireaux et son Duo d'Huîtres d'Oléron

Ou

Le Gratin de raviolis au Poulet, épinards et artichauts

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 Rougail de Crevettes de Madagascar et de Thon rouge

Ou

La Côte de Veau Grillé à la Façon Blackwell

Ou

Le Pilon de Dinde aux Champignons, Carottes et Moutarde

Le Bretzel Gratiné à l'emmental et tomate séchée

Ou

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

Ou

Le Duo de Glace aux Spéculoos et aux Cuberdons

Ou

Le Tout en Chocolat



36€