



Coupe Valentin	9.00
Lillet Blanc	6.00
Lillet Rosé	6.00
Lillet rouge	6.00
Le Piccolo de Champagne	
Henri de Verlainne 20Cl	15,00
MOJITO	9.00
« LA SANGRIA AUX FRUITS FRAIS »	9.00
«Le Boeuf qui Rit» : Amaretto, jus de passion	7.00
«Le Penseur» : (Citron vert - Kiwi - Jus ananas)	6.00
Kir	6.00
Suze	6.00
Malibu	6.00
Safari	6.00
Martini rouge ou blanc	6.00
Gancia	6.00
Pineau des Charentes «vieilli en fût de Chêne»	6.00
Cynar	6.00
Porto rouge ou blanc	6.00
Porto 10 ans	10.00
Campari nature	6.00
Batida	6.00
Picon nature	6.00
Picon vin blanc	8.00
Ricard	6.00
Pastis Henry Bardouin	7.00
Pisang nature	6.00

MENU DE FEVRIER

(ce menu est renouvelé chaque mois)

A 32.00€

**PRIX
PLATS
A LA
CARTE**

Le Foie Gras d'Oie et Confiture de Figs (+ 10.00 €)

18.00

Ou

La Terrine Maison aux Pruneaux

14.00

Ou

Le Tartare aux deux Saumon et Tomates séchées

16.00

Ou

La Bouchée à la reine comme Mamy

20.00 (Plat)

Ou

Le Duo de Chicons et Saumon Fumé Gratiné Roquefort

16.00



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

26.00

Ou

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

40.00

Ou

Le Dos de Cabillaud au Lard et Choux de Bruxelles

24.00

Ou

Le Filet Mignon de Porc Caramélisé
Au Miel et Guinness

23.00

Ou

La Cuisse de Canard Confit aux Raisins

20.00



Le Pavé de lait de Vache sur Mesclun

9.00

Ou

Le Sorbet au Citron Vert

9.00

Ou

Le Trio de Pastel de Nata

9.00

Ou

Le Dôme Chocolat et Mandarine

9.00



Nos Entrées :

Demi-douzaine d'Huîtres d'Oléron	17.00
Jambon de Serrano, Fruits de saison	14.00
Carpaccio de boeuf à l'italienne (Copeaux de parmesan)	12.00
Saumon Fumé et sa Garniture Classique	15.00
Tomate aux crevettes grises (1)	17.00
Petit Gris au Maroilles et Lardons	12.00
Petit Gris aux Champignons et à l'Ail	12.00
Croquettes aux trois Fromages	12.00
Croquettes aux Crevettes Grises de Zeebruges	16.00
Croustillant de Champignons de Paris à l'Ail	12.00
Scampis à l'Ail (8 Pièces)	14.00
Scampis du Chef (8 Pièces)	15.00
Scampis aux Lardons et Maroilles (8 Pièces)	15.00
Brochette de Scampis Bardée et Sauce tartare (8 Pièces)	15.00
Lard « DUROC D'OLIVES » Grillé (2 Tranches)	13.00

Nos Cuisines Classiques :

Véritable Steak, Frites, Salade à l'Ail	19.00
Steak (Scotch Beef) en croûte de poivre noir à la crème	19.00
Filet Pur de Cheval à l'Ail Confit et Salade	29.00
Onglet aux échalotes Confites	19.00
Boulettes cuisinées à l'Ancienne à la tomate	19.00
Boulets à la Liégeoise	19.00
Côte de Veau gratinée au Maroilles	33.00

Nos Poissons Classiques :

Lotte aux Poireaux	24.00
Filet de Saumon Braisé	23.00
Sole Meunière (500rs)	35.00
Scampis à l'ail (16)	23.00
Double Brochette de Scampis Bardée et Sauce tartare	23.00

Toutes nos viandes sont sélectionnées labélisées Et grillées au feu de bois

Servies avec salade, Crudités

Entrecôte (Irish Angus Beef) XL (300 gr)	26.00
Entrecôte (Blonde d'Aquitaine) (400 gr)	35.00
Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours	40.00
Steak «Minute de Boeuf» Black Angus Irlandais (300 gr)	19.00
Pavé « Rond de Boeuf» Black Angus Irlandais (300 gr)	19.00
Brochette aloyaux (Scotch Beef) (300 gr)	19.00
Brochette d'onglet aux échalottes confites (Irish Beef) (300 gr)	19.00
Brochettes d'Agneau (New Zealand)	22.00
Brochette de Cuisse de Poulet désossée marinée	19.00
T-Bone Steak (700gr)	37.00
Filet pur de Bœuf (Bigard) (250 gr)	32.00
Filet pur de Cheval (Danois) (250 gr)	28.00
Côte à l'os (LIMOUSIN) (700 gr)	36.00
Tomahawk de Porc Duroc d'olive, Côte au Filet +Lard 900 gr	25.00
Ris de Veau de coeur de lait	37.00
Magret de canard (Mulard) aux 10 saveurs	24.00
Carré d'agneau (New Zealand) (8 côtes)	30.00
Côtes d'agneau (New Zealand) (5 pièces)	24.00
Lard Ibérique grillé (DUROC D'OLIVES) 3 tranches	19.00
Mix Grill « ELEPHANT » (6 Sortes Viandes)	29.00
Travers de Porc Braisé au Miel et Sauce Barbecue	19.00
Burger Angus Classique	
Brioche Bun, Burger Angus (100% Bœuf Irlandais 300 Grs), Cheddar, Sauce «Barbecue Burger» (fait maison)	22.00

Nos sauces et Beurres

Beurre à l'ail	4.00
Beurre B.M.H.	4.00
Beurre à la Truffe noire	4.00
Béarnaise	4.00
Roquefort	4.00
Maroilles	4.00
Camembert	4.00
Poivre	4.00
Champignons	4.00