

La carte

Entrées

<i>Salade verte de saison</i>	7.-
<i>Salade mêlée</i>	9.-
<i>Crème de légumes et ses croutons</i>	10.-
<i>Escalope de foie gras maison poêlée aux cassis</i>	28.-
<i>Terrine de foie gras maison et sa brioche toastée</i>	26.-
<i>Feuilleté d'escargots anisé aux herbes fraîches</i>	19.-
<i>Terrine maison et sa confiture d'oignons</i>	18.-

Plats

<i>Filets de perche frais de Rarogne sauce tartare</i>	44.-
<i>Noix de Saint Jacques rôties à la moutarde de Meaux</i>	45.-
<i>Entrecôte de bœuf sur ardoise</i>	42.-
<i>Tournedos de bœuf Rossini</i>	52.-
<i>Magret de Canard à l'orange et Cointreau</i>	44.-
<i>Tartare de bœuf coupé au couteau</i>	36.-
<i>Souris d'agneau confite</i>	38.-
<i>Pieds de Porc au Madère</i>	36.-
<i>Rognons de veau à la moutarde de Meaux</i>	36.-
<i>Atriaux artisanaux sauce marchand de vin</i>	34.-
<i>Fondue chinoise (bœuf et volaille), min. 2 personnes</i>	39.-

**Nos mets sont accompagnés des légumes du jour et de frites maison, écrasé de pommes de terre, tagliatelles fraîches ou pommes du jour*

Nos desserts maison

Crème brûlée à la fleur d'oranger 12.-

Mousse au chocolat blanc et noir 12.-

Profiteroles au chocolat chaud 14.-

Nougat glacé 14.-

Tarte aux fruits de saison 9.-

Menu à 59. -(min. 2 pers.)

Terrine maison et sa confiture d'oignons

Entrecôte parisienne « des Vérines » et sa garniture

Dessert à choix

Menu à 85.- (min. 2 pers.)

Terrine de foie gras maison

Noix de Saint Jacques à la provençale

Filet de bœuf sauce Voronoff et sa garniture

Dessert à choix

Menu du dimanche à 48.-

Cuisine non-stop de 11h30 à 19h00

Entrée

Plat principal

Assortiment de pâtisseries maison

Menu pour les petits loups à 14.-

Escalope panée et frites

Dessert

Menu du midi à 24.-

*Tous les jours sauf le samedi et dimanche
À choix :*

Salade de saison

Entrecôte parisienne et sa garniture

ou

Filet mignon sauce forestière et sa garniture

ou

Langue de bœuf sauce aux câpres et sa garniture

ou

Tartare de bœuf, frites et toasts

Vendredi à midi

Salade de saison

Filets de perches meunières,

Sauce tartare et garniture