

A la Carte

Entrées

Cocktail de crevettes, sauce marie rose

Prawn cocktail

8,50€

Salade de tomates, feta et jambon cru

Tomato, feta cheese and cured ham salad

8,50€

Crevettes et champignons flambées au cognac, beurre d'ail

Prawns and mushrooms flambeed in cognac with garlic butter

12,50€

Salade de chèvre chaud aux lardons

Warm goat cheese served on a bacon salad

8,50€

Camembert frit, coulis framboise

Fried Camembert served with a raspberry sauce

8,50€

12 Gross Escargots de Bourgogne en coquille au beurre d'ail

12 large snails served in their shell with garlic butter

12,50€

Foie gras mi cuit, poire pochée au cassis

Foie gras terrine with poached pear in cassis

12,50€

Plats

Filet de Bar et crevettes au beurre citronné

Sea bass fillet with prawns in a lemon butter sauce

25,00€

Filet de Saumon sur un lit de spaghetti de légumes

Filet of salmon on a bed of vegetable spaghetti

18,50€

Escalope de poulet à la milanaise, sauce crémeuse au citron

Breaded breast of chicken with a light crème fraiche lemon sauce

15,00€

Faux filet, sauce au poivre vert

Sirloin Steak served with a peppercorn sauce

18,50€

Black Angus Steak Haché (250g) oeuf à cheval

Black angus beefburger topped with a fried egg

14,00€

Grosse côte de cochon, champignons a la crème

Large Pork Chop with mushrooms in a cream sauce

18,50€

Foie de veau, sauce aux oignons caramélisés

Calves Liver pan fried and served with onion gravy

15,50€

Filet de Boeuf flambé au cognac

Filet steak flambéed in cognac

25,00€

Toutes nos viandes proviennent de La Ferme des Mont Verts

Les Desserts

8,50€

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Pannacotta au café et glace café

Pannacotta de chocolate et glace chocolat

Profiteroles à la glace vanille, sauce chocolat

Glace à la vanille avec cerises chaudes

Fromage blanc coulis framboise

Meringue aux fraises

Cheesecake au citron

Eton Mess (meringue, glace vanille, framboise et chantilly)

Poire Belle Hélène

Glaces et Sorbets avec alcool

10,00€

Coupe Colonel (citron vodka)

Coupe Antoinette (cassis crème de cassis)

Coupe Kahlua (café kahlua)