

Nos Spécialités Fromagères

Tartiflette:

Reblochon sur des pommes de terre émincées, charcuteries fumées, salade et crudités

€18,50

Berthou:

Fondue de fromage (Beaufort et Raclette), jambon de montagne, croûtons de pain, salade

€18,50

Fromager des Clarines:

Fromage chaud, pommes de terre, charcuteries fumées, salade et crudités

€19,50

Raclette:

Raclette de Franche Comté, pommes de terre, charcuteries fumées, salade et crudités

€19,50

Nos Spécialités de viandes

Cuisson sur pierre:

Plateau de viandes

€18,50

Pavé de boeuf sur pierre ou en cuisson

€19

Entrecôte sur pierre ou en cuisson

€19

Noix d'entrecôte Irlandaise

€21,50

Filet pur de cheval Argentin

€20,50

Andouillette 100% artisanale, sauce moutarde à l'ancienne AAAAA

€18

Filet américain en tartare

€18

Filet pur de boeuf

€24

Filet pur de boeuf façon "Tagliata"

€26

Roquette, parmesan et tomates séchées) conseil du chef, la tagliata s'apprécie avec une viande servie saignante

Filet pur de boeuf façon Tigre

€26

Le plateau de filet pur de boeuf mariné au basilic

€26

Le bouquet de côtes d'agneau marinées au thym et romarin en pierrade

€26

Rognons, sauce moutarde à l'ancienne

Carbonnades flamandes à la Rodenbach

€18,50

Côte à l'os pour deux (+/- 1.200kg)

€25,50/pers

Nos Poissons

Croquettes aux crevettes (3 pièces), frites, salade

€18,50

Cabillaud à la normande avec sauce crème, champignons et crevettes

€19,50

Scampis diaboliques accompagnés de tagliatelles

€19,50

Nos Sauces

Sauces chaudes

Béarnaise, poivre, champignons, roquefort, moutarde à l'ancienne, échalotte au vin rouge.

€2,50

Sauce froide supplémentaire

(mayonnaise, ketchup, pickles, moutarde, échalote)

€0,50

Divers

Spaghettis Bolognaise

€15

Boulettes sauce tomate

€16,50

Portion de frites, pommes de terres grenailles, tagliatelles, croquettes pommes de terre

€3

Assiette de crudités, poêlée de légumes

€4