

Pour commencer (2cvts minimum)

La Planche apéritive (assortiment de charcuteries et fromage d'abbaye)	9,00/pers.
Tapas « classique » (terrines maison, saumon fumé, scampis, croquette fromage)	11,00/pers.
Tapas « prestige » (carpaccio bœuf maturé, croquette crevette, foie gras, scampis)	16,00/pers.

Entrées

Terrine de chevreuil /salade de chicon « pleine terre » /vinaigre de vin rouge	16,50
Cœur de Saumon fumé artisanal /crème à l'aneth et aux fines herbes	14,00
Carpaccio de bœuf maturé 6 à 8 semaines / huile d'olive Taggiasche	15,50
Foie gras de canard français /pommes « gala »/chutney d'abricot et d'orange /brioche	17,50
Croquettes au fromage de trappiste (Chimay, Orval, Maredsous)	13,50
Croquettes aux crevettes grises de Zeebrugge / persil frit / citron	14,50
Timbale de Scampis / beurre à l'ail secret du Chef	14,00
Brochette de scampis (6 pièces) / sauce gribiche maison	14,00
Demi homard canadien /rôti à l'ail frais /tagliatelles /fines herbes	21,00

Les entrées prises en plat sont majorées de 5,00 €

Plats

Côte de porc /à « l'berdouille » - spécialité montoise /crudités ou légumes chauds	15,50
Poule en vol au vent /champignons de Paris blondis/petites boulettes de porc cuites au bouillon	17,50
Cuisse de lapin de mon grand-père / pruneaux d'Agen, Oignon espagnol/Saint-Feuillien)	21,00
Blanquette de joue de veau à l'ancienne / légumes du moment	21,50
Haché de bœuf minute (filet américain) /préparé à la façon du Chef (250gr)	15,50
Hamburger Savoyard / rösti/ oignons/steak haché minute / fromage à raclette/salade/tomates	18,50
Tagliata de filet pur de bœuf / huile de truffe blanche/roquette/pignons de pin/parmesan	26,50
Bar de ligne / sauce vierge (olive, tomates cerise, ail, herbes fraîches)	24,00
Dos de cabillaud vapeur / huile de truffe/fondue de poireaux au beurre de ferme	24,00

Pâtes

Pancetta / roquette / parmesan / huile d'olive / ail frais	15,00
Scampis / coulis de tomate /tomate fraîche /thym /ail frais	16,00
Saumon / crevettes roses/crème	16,00

Végétarien

Wrap de crudités / vinaigrette	12,00
Pâtes Vegan	12,00
Mix de légumes chauds / pomme de terre	10,00

Tous nos produits sont frais et travaillés « Maison »

Grillades (accompagnées de la salade du chef ou de la potée du jour)

Brochette de scampis / paprika / sauce gribiche maison (8 pièces)	19,00
Steak de bœuf / 220gr	15,50
Araignée de bœuf / 250gr	15,50
Pavé de bœuf / 300gr	19,00
Cœur d'Entrecôte simmental / 300gr	26,00
Filet pur de bœuf / 250gr	26,50
Mix grill / 400gr / Bœuf, agneau, lard, saucisse de Toulouse, Txistorra	18,00
Ris de veau / 250gr	32,00
Tranche de gigot d'agneau marinée / 300gr	19,80
Noisettes d'agneau / 300gr	21,00
Côte de porc / 300gr	15,50
Saucisses de Toulouse / 2 pièces	12,50
Cuisse de pintade / 200g	18,50
Sauces / Archiduc (champignons, porto), poivre vert, roquefort, béarnaise, choron	3,50

Tous nos plats sont accompagnés de pommes frites épluchées main, pommes croquettes du chef, purée minute au beurre de ferme, pomme au four au beurre d'ail frais

Portion supplémentaire	3,50
Légumes du jour	3,50
Salade mixte	3,50

Pour les Petits gastronomes

Steak de bœuf grillé, crudités, frites	9,50
Steak haché poêlé, frites	9,50
Dos de cabillaud vapeur, légumes, frites	10,00
Nuggets de poulet, crudités, frites	8,00
Pâtes scampi ou pancetta	8,00

Tous nos produits sont frais et travaillés « Maison »



Menu à 35€

Tous les jours, midi et soir

Assiette de cochonnailles et fromage

Croquettes de fromage trappiste

Brochette de scampis

Foie gras de canard français, chutney d'abricot et d'orange (+ 3,5€)

Côte de porc « berdouille »

Poule en vol au vent

Haché de bœuf minute, préparé façon du Chef (200gr)

Mix Grill (bœuf, agneau, lard, saucisses)

Cabillaud vapeur, crudités ou légumes chauds (+ 2,5€)

Mousse au chocolat maison

Tiramisu aux brisures de spéculoos

Duo de sorbets

Café liégeois

Lunch à 18€

(le midi du lundi au samedi, hors jours fériés)

1 plat du menu au choix (hors supplément)

Café gourmand (3 mignardises)