

ENTREES :

° Assiette de jambon bellota 50 gr	19.00 €
° Os à moelle rôti	12.00 €
° Cuisses de grenouilles en persillade	17.00 €
° Saumon fumé, toast et condiments	16.00 €
° Croquettes aux crevettes (2pc)	21.00 €
° Terrine de foie gras de canard, jarret de veau et morilles	25.00 €
° Tête pressée, sauce gribiche	15.00 €

PLATS :

Poisson :

° Cabillaud à l'ostendaise, purée au beurre salé	32.00 €
° Joles de lotte meunières, poêlée d'épinards et purée au beurre salé	32.00 €

Veau :

° Tête de veau sauce gribiche	25.00 €
° Jarret de veau, sauge et roquefort	31.00 €
° Côte de veau rôtie, frites maison, salade, sauce*	30.00 €
° Ris de veau, frites maison, salade, sauce*	42.00 €

Boeuf :

- Américain, frites, salade 22.00 €
- Filet pur, frites maison, salade, sauce* 41.00 €
- Entrecôte, frites maison, salade, sauce* 35.00 €
- Côte à l'os maturée "*Rubia Gallega*", frites, salade, sauce* (2 pers.) P.P. 70.00 €
- Côte à l'os "*Angus*", frites, salade, sauce* (2 pers.) P.P. 45.00 €

* Sauces : *béarnaise, bordelaise, mousseline tartufata, poivre vert* 3.50 €

Végétarien :

- Choux fleur, courgette, carottes rôtis et houmous 22.00 €

DESSERTS :

- Moelleux au chocolat et glace vanille 9.00 €
- Dame blanche 9.00 €
- Crème brûlée 9.00 €
- Baba au rhum de Martinique 13.00 €
- Crêpes suzette 13.00 €
- Paris Brest 13.00 €

Les Pièces Entières

(à commander minimum 72 heures à l'avance)

- | | |
|--|------------------------|
| ° Filet pur entier, façon bordelaise (6 personnes) | <i>Sur
demande</i> |
| ° Selle d'agneau en croûte (6 personnes) | <i>Sur
demande</i> |
| ° Canard à l'orange en 2 services (2 personnes) | <i>Sur
demande</i> |
-

Le Lunch

(Servi uniquement le midi)

33,00 €

Amuses bouches

° ° °

Entrée

° ° °

Plat

° ° °

Mignardises