

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