Nos entrées

Scampis à l'ail	11€
Duo de croquettes "Terre & Mer"	13€
Brochettes de poulet laquées	9€

Nos plats

Entrecôte de bœuf sélectionnée par le chef (400g) **A**ccompagnement au choix	33€
Onglet à l'échalotte Accompagnement au choix	24€
Magret de canard rôti **A**ccompagnement au choix	25€
Traditionnel vol-au-vent Accompagnement au choix	19€
Boulettes de viande sauce tomate Accompagnement au choix	19€
Tagliatelles aux scampis/champignons/tomates séchées/Chimichurri	24€

*N'hésitez pas à personnaliser votre plat : toutes nos sauces sont interchangeables selon vos envies.

"Afin d'assurer le bon déroulement du service, nous vous remercions de limiter le choix des plats à 3 options maximum pour les groupes à partir de 8 convives"

Nos sauces & accompagnements

Nos sauces chaudes Maison : 3,50€

- Archiduc
- Poivre
- Béarnaise (supp 0,50€)
- Roquefort

Nos sauces froides Maison : 2,00€

- Mayonnaise
- Tartare
- Ketchup (non maison)

Nos accompagnements : 3,50€

- Frites
- Croquettes de pommes de terre
- Pommes de terre grenailles
- Purée de pommes de terre

Nos plats enfants

Boulettes de viande à la sauce tomate	11€
Vol-au-vent traditionnel au poulet fermier/champignons/frites	13€
Nuggets de poulet fermier croustillants	11€

Nos desserts

Traditionnel Tiramisu	9€
Moelleux au chocolat/Glace vanille/chantilly	10€
Entremet chocolat	9€
Entremet sucré	9€

“Pour toutes information concernant les allergènes présent dans nos plats, n’hésitez pas à nous questionner lors de votre réservation ou à vous adresser à notre équipe sur place”