



# La carte

## *Pour commencer...*

Le duo de croquettes maison selon l'humeur du chef	A l'humeur
Les pâtes fraîches aux copeaux de foie gras, gros sel de Guérande	11,75 €
La poêlée de scampis au curry rouge et ses légumes croquants	14,20 €
L'incontournable carpaccio «pur bœuf» à l'huile d'olive première pression, sel fin de truffes blanches, roquette et ses copeaux de parmesan	13,90 €
Laissez-vous tenter par la version améliorée du carpaccio aux éclats de foie gras	16,85 €
La soupe glacée aux petits pois, chantilly aux piments d'Espelette, brochette de saumon fumé artisanal	14,85 €
Les ravioles aux champignons des bois, crème légèrement truffée, roquette, Jambon Ganda et ses copeaux de parmesan	14,40 €
La soupe de poissons de la Méditerranée, croquette de crevettes grises, tuiles de persil	15,35 €
La déclinaison de sucettes de chèvre sur son lit de mélange d'herbes	14,50 €
La salade folle d'haricots verts, champignons, chair d'écrevisses et ses copeaux de foie gras, grissini aux sésames	17,00 €



# La carte

*Pour suivre...*

## Nos Incontournables Plats Maison\*

Mes crapuleux boulets à la liégeoise	13,80 €
Les pâtes fraîches aux copeaux de foie gras, gros sel de Guérande	11,75 €
Le vol-au-vent à la crème, champignons frais	15,60 €
La véritable tête de veau grand-mère revisitée à ma façon	17,40 €
Le jambonneau cuit au four sur grains de Meaux (min. 20 minutes)	18,50 €
Le bœuf haché tartare préparé par nos soins	15,20 €
La brochette de volaille agrémentée de ses deux sauces : tartare-cocktail (min. 20 minutes)	14,20 €

*\* Tous nos plats Maison sont accompagnés de grosses frites à l'ancienne.*

Supplément frites	1,50 €
-------------------	--------



# La carte

## Nos Salades

L'effeuillé de salade aux petits lardons et son œuf poché	15,25 €
La salade de chèvre chaud lardé au miel d'acacia 1 / 2	13,15 € / 16,10 €
La salade pleine mer (filets de rouget à la tapenade d'olives, brochette de scampis, tomates séchées, copeaux de parmesan)	18,20 €
La salade de poulet, anchois, copeaux de parmesan et sa tartare maison	15,60 €
La salade «Le Goût De La Vie» (jambon Ganda, parmesan, tomates séchées, foie gras aux gros sel de Guérande, abricots séchés)	17,90 €
La salade de saumon fumé artisanal	16,15 €

## Nos Pâtes Fraîches

Les tagliatelles aux scampis, crème de tomates	16,35 €
Les taglioni à la carbonara	14,40 €
Les ravioles au parmesan et son coulis de pesto au basilic	14,15 €
Les papardelles au saumon fumé artisanal	16,70 €
Les tagliatelles à la volaille et son coulis de pesto à la roquette	15,70 €
Les papardelles au jambon Ganda, roquette, tomates séchées et ses copeaux de parmesan	17,75 €



# La carte

## Nos Viandes et Poissons

La tagliatta de bœuf à l'huile d'olive première pression, gros sel de Guérande, roquette au vinaigre balsamique et ses pommes de terre grenaille	21,00 €
La pièce de bœuf, béarnaise maison, mélange d'herbes et ses frites	23,00 €
La pièce de bœuf, jus au Pékèt Dè Houyeu , chicons caramélisés et ses pommes de terre grenaille	22,50 €
Le pur bœuf « juste saisi » d'un seul côté, roquette au vinaigre balsamique, tomates séchées et ses pâtes fraîches	21,60 €
La volaille fermière enrobée de sa tranche de lard fumé, sauce au cidre, pommes au miel et ses pommes croquette (min. 20 minutes)	17,10 €
La brochette de scampis, pâtes fraîches et sa mayonnaise aux herbes	17,45 €
Méli-mélo de rougets sur son lit de risotto aux poireaux (min. 20 minutes)	17,80 €



# La carte

*Pour terminer...*

## Nos Desserts\*

L'incontournable dame blanche	7,00 €
La version tout chocolat	7,00 €
La brésilienne	7,00 €
L'assortiment de sorbets	7,50 €
Le moelleux au chocolat, boule de glace à la vanille, crème fraîche maison	8,00 €
Le café Liégeois glacé au pékêt	8,50 €
Le sabayon à l'amaretto	8,50 €
L'assiette de tapas de desserts	8,50 €

*\*N'hésitez pas à vous renseigner sur notre assortiment de desserts du jour.*

---

Pour un meilleur service sur le temps de midi, nous vous demandons de ne pas choisir plus de trois plats différents pour un groupe de plus de cinq personnes sans réservation.

Sachez toutefois que nous consacrons le meilleur de notre temps au bonheur de votre palais... Excusez la Chef si elle languit parfois ce plaisir...