

NOS APÉRITIFS

Wrap tranchés (8 tranches) :

- Jambon	3,50€
- Poulet	3,70€
- Saumon	3,90€

Mini bouchée : 0,90€ pièce

Croque-monsieur, pizza ou feuilleté de saucisse

Mini tarte : 0,90€ pièce

Saumon ou maroilles

Mini Cake : 0,90€ pièce

Olives et jambon ou roquefort et jambon

Toasts : 0,70€ pièce

Mousses de canard, rillettes de porc, rillettes de thon ou tapenade

Verrine :

- Saumon fumé	2,20€ pièce
- Betteraves	1,80€ pièce
- Crème d'asperges	1,80€ pièce

NOS ENTRÉES

Carottes râpées 13,90€/kg

Céleri rémoulade 15,90€/kg

Betteraves 12,90€/kg

Macédoine de légumes 15,90€/kg

Piémontaise 22,90€/kg

Coleslaw 15,90€/kg

Taboulé 15,90€/kg

Salade du pêcheur 18,90€/kg

Crevettes au chutney 29,90€/kg

NOS PETITS PLATS MAISON

Jambon à l'os 5,90€ la part

sauce au choix

Rougail saucisses 6,90€ la part

Veau Marengo 7,90€ la part

Carbonade Flamande 8,90€ la part

Blanquette de veau 7,90€ la part

Bourguignon de bœuf 6,90€ la part

Poulet basquaise 6,90€ la part

Tajine d'agneau 8,90€ la part

pruneaux et amandes

Paupiettes de veau 7,90€ la part

sauce au choix

Accompagnements au choix parmi :

pommes de terre grenailles rôties au four, gratin Dauphinois, écrasé
de pommes de terre, riz, semoule, ratatouille.

2,00€ par personne

Carpaccio de bœuf 6,90€ la part

Couscous 7,90€ la part

*agneau, poulet et merguez
servi avec sa semoule*

Hachis parmentier 6,90€ la part

Tartiflette 6,90€ la part

NOS PLATEAUX

Plateaux de charcuterie

- Apéro	5€ / personne
- Dinatoire	7€ / personne

Plateau de charcuterie & fromages

- Apéro	10€ / personne
- Dinatoire	12€ / personne

NOS DESSERTS

Mousse au chocolat 3,00€ pièce

Crème brûlée 2,50€ pièce

Panna Cotta 2,90€ pièce

coulis chocolat, caramel, fruits rouges, mangue-passion ou Spéculoos

Crumble aux pommes 2,90€ pièce

Brownie 2,90€ pièce

noix et noix de pécan

NOS BOISSONS

Champagne, cidre, vins, bières locales.

Nous consulter