

# 1 3rasserie 5

## ENTRÉES CHAUDES

|   |        |
|---|--------|
| Velouté aux herbes / tartare de légumes / taboulé de boulghour façon mojito | 12.00€ |
| Brioche / œuf / champignons des prés / cresson                              | 19.00€ |
| Gambas d'Argentine / riz thaï épicé / émulsion d'ail doux                   | 25.00€ |
| Tranchette de bœuf grillé / vitello tonato / oseille rouge                  | 24.00€ |

## ENTRÉES FROIDES

|  |        |
|--|--------|
| Saumon fumé / asperges / sucrose citron / toast              | 18.00€ |
| Jambon de Parme / melon de Cavaillon / porto                 | 16.00€ |
| Tomate italienne / mozzarella bufala / pesto roquette        | 17.00€ |
| Frisée jaune / chèvre frais / miel de nos ruches / mendiants | 19.00€ |
| Crevettes grises / glace tomates mures / salade de persil    | 23.00€ |

## MENU DÉCOUVERTE 39.50€

|   |         |
|---|---------|
| Velouté de chou-fleur aux noix / crevettes grises   | 18.00 € |
| Filet de merlu rôti sur la peau / salade tiède de courgettes vertes et jaunes / croquette de polenta / parmesan | 28.00 € |
| Panna cotta à la cerise / vanille / crumble aux amandes   | 11.00 € |

## DANS L'EAU

|   |        |
|---|--------|
| Sandre / crème de homard / carpaccio de courgettes verte et jaunes / fettuccine       | 28.00€ |
| Bar rôti / huile d'olive / légumes grillés / purée au pesto                           | 27.00€ |
| Saumon grillé / crumble d'aubergines / mousse de courgette verte / émulsion vin blanc | 23.00€ |
| Nage de poisson du jour / pomme persillées / beurre aux herbes                        | 24.00€ |

## SUR TERRE

|   |        |
|---|--------|
| Volaille des Polders légèrement fumée / Arlésienne / huile vierge verveine et citronnelle | 23.00€ |
| Tartare de bœuf / mangue poivrée / granité fruits de la passion / campagnarde Espelette   | 22.00€ |
| Mignon de bœuf grillé / salade mixte / frites / poivrons doux confits aux olives          | 26.00€ |
| Ris de veau rôti / épinards / pomme chips   | 28.00€ |

## SUGGESTIONS

|  |        |
|--|--------|
| Plat du jour   | 14.50€ |
| Tajine de légumes / miel / épices douces du Maghreb / pomme safranée | 21.00€ |
| Gyosa de légumes / bouillon à la citronnelle / tofu mariné / Sésame  | 19.00€ |
| Kari de légumes / salade jeunes pousses / citron vert                | 23.00€ |
| Soba / aubergines / mangues / ciboulette / basilic thaï              | 18.00€ |
| Risotto / parmesan / tartare de tomates / basilic / râpé de légumes  | 24.00€ |

## DESSERTS

|   |        |
|---|--------|
| Cabosse au chocolat / cœur de caramel / noisettes | 12.00€ |
| L'agate pommes et cassis / financier aux amandes  | 10.00€ |
| Cuperdon framboise / fromage blanc                | 12.00€ |
| Dome glacé chocolat / noix de coco                | 10.00€ |
| Panna cotta vanille et fruits rouges              | 9.00€  |
| Salade de fruits de saison                        | 10.00€ |

## MENU ENFANT 15.00€

Pour les enfants de moins de 12 ans - un plat, un dessert et une boisson  
(Merci de vous adresser à votre serveur pour avoir la carte du menu enfant)

## À LA COUPE

### CHAMPAGNE

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Madame de Maintenon, Brut       | 13.00€ |
| Pol Roger Brut Réserve, Epernay | 15.00€ |
| Pol Roger Rosé, Epernay         | 22.00€ |

### MÉTHODE TRADITIONNELLE

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Cava Rigol, Espagne | 7.50€ |
|---------------------|-------|

### PROSECCO

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Bosco di Merlo, Italie | 11.00€ |
|------------------------|--------|

### VINS BLANCS

|  |        |
|--|--------|
| Chardonnay, Gérard Bertrand, Languedoc, France           | 6.50 € |
| Pinot Gris, Domaine Gustave Lorentz, AOC, Alsace, France | 10.00€ |
| Petit Chablis, Jean Marc Brocard, Bourgogne, France      | 9.00€  |
| Xarel lo, Catalogne, Espagne                             | 7.00€  |
| Baccardo Fondo Antico, Vino Passito, Sicile, Italie      | 11.00€ |

### VINS ROSÉS

|  |       |
|--|-------|
| Gris Blanc, Gérard Bertrand, Languedoc, France | 7.00€ |
| Estandon Héritage, Côtes de Provence, France   | 7.50€ |

### VINS ROUGES

|   |        |
|---|--------|
| Vacqueyras, Côtes du Rhône, France                | 7.00€  |
| Poggio de Sasso Sangiovese Toscane, Italie        | 7.00€  |
| Jarrarte, Rioja DOC, Bodega Abel Mendoza, Espagne | 10.00€ |

## SUGGESTIONS DE BIÈRES

### PRESSION

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Stella Artois 25cl      | 4.50€ |
| Stella Artois 33cl      | 5.50€ |
| Stella Artois 50cl      | 7.50€ |
| Leffe Blonde 25cl       | 5.75€ |
| Leffe Blonde 33cl       | 6.25€ |
| Hoegaarden Blanche 25cl | 4.50€ |
| Hoegaarden Blanche 50cl | 7.50€ |

### ÉTRANGÈRE (BOUTEILLE)

|                |       |
|----------------|-------|
| Carlsberg 25cl | 5.50€ |
| Corona 33cl    | 6.50€ |

### SPÉCIALE (BOUTEILLE)

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Tourtel 25cl (sans alcool) | 4.50€ |
| Delirium Tremens 33cl      | 6.00€ |
| Kwak 33cl                  | 6.00€ |
| Orval 33cl                 | 6.00€ |
| Rocheport 33cl             | 6.00€ |
| Westmalle Double 33cl      | 6.00€ |
| Westmalle Triple 33cl      | 6.00€ |

### LOCALE (BOUTEILLE)

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Kriek Lindemans 25cl     | 5.00€ |
| Framboise Lindemans 25cl | 5.00€ |
| Chimay Bleue 33cl        | 6.00€ |
| Chimay Rouge 33cl        | 6.00€ |
| Duvel 33cl               | 6.00€ |
| Leffe Brune 33cl         | 6.00€ |
| Val-Dieu Triple 33cl     | 6.00€ |
| Bush Ambrée 33cl         | 6.00€ |
| La Ramée Blonde 33cl     | 6.00€ |
| La Chouffe 33cl          | 6.00€ |

### BLANC DU MOIS

Pradalupo, Roero, Italie 39.00€ / 75cl

### ROUGE DU MOIS

Lignum negre, D.O. Penedès, Cataluña 32.00€ / btl 75cl

### SOFTS

Jus (Orange, Pamplemousse, Peche, Pomme, Passion, Ananas, Banane, Tomate etc.) 4.50€

Soda (Coca-cola- light/ zero, Fanta orange, Ice-tea, Schweppes, Sprite etc.) 4.50€

Eau plate (Chaudfontaine) - Eau gazeuse (Chaudfontaine) 1/4l: 4€ - 1/2l: 6.50€ - 1l: 9.00€