

# 1 3rasserie 5

## ENTRÉES CHAUDES

Croquettes aux crevettes « Dolce 135 » / roquette et persil frits / citron	2 pièces 20.00 €
	3 pièces 28.00 €
Toast brioché / champignons de Paris / beurre de foie gras	17.00 €
Raviole de homard à l'encre de seiche / émulsion de crustacés / spaghettis de courgettes	26.00 €

## ENTRÉES FROIDES

Terrine hivernale / cornichons et oignons au vinaigre / mesclun de salade / toast / confit d'oignons maison	15.00 €
Tartare de gambas / concombre / citron / herbes fraîches / huile d'olive / tuile de pain au levain	26.00 €
Assiette de jambon « Ibérico » à partager (ou non)	19.00 €

## MENU DÉCOUVERTE 39.50 €

Asperges blanches / œufs mimosa / Avruga / mayonnaise au cerfeuil	18.00 €
-	
Carré d'agneau / croute d'herbes fraîches / caviar d'aubergines / gnocchi au parmesan	28.00 €
-	
Douceur chocolatée / praliné noisette / framboise	12.00 €

## DANS L'EAU

Daurade royale / purée aux olives noires / potimarron / cébettes / huile vierge	28.00 €
Dos de saumon rôti / ragout de poivrons / pommes bouchons / tuile de jambon / sauce tonato	27.00 €
Sole meunière / potimarron / noix de macadamia / pommes purée au beurre noisette	35.00 €

## VEGÉTARIEN

Composition de légumes de saison	21.00 €
Risotto / champignons de Paris / épinards frais / parmesan	21.00 €
Tatin de carottes / patate douce / caramel au cumin / crème de lentilles	18.00 €

## SUGGESTIONS

Plat du jour (disponible uniquement le midi)	14.50 €
--	---------

## SUR TERRE

Filet de boeuf / mâche / chicons crus / noisettes / frites / Béarnaise	36.00 €
Entrecote de boeuf Rouges des Flandres / mâche / chicons crus / noisettes / frites / Béarnaise	30.00 €
Suprême de pintade des Landes / chou vert / champignons des bois / pommes bouchons au piment d'Espelette / jus brun au balsamique	23.00 €
Pressa Ibérique / chicons braisés / salade de céleri rave cru / purée de céleri rave truffée	29.00 €

## DESSERTS

Tarte façon tatin / glace au spéculoos	12.00 €
Moelleux au chocolat 811 / glace vanille / coulis exotique	12.00 €
Café gourmand	12.00 €
Dame blanche	12.00 €
Entremet exotique / mangue / fruit de la passion	12.00 €

## 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

Pol Roger Brut Réserve, Epernay	15.00 €
Pol Roger Rosé, Epernay	16.00 €

### CAVA

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

### PROSECCO

Bosco di Merlo, Italie	8.50 €
------------------------	--------

### VINS BLANCS

Chardonnay, Gérard Bertrand, Languedoc, France	6.50 €
Pinot Blanc, Gustave Lorentz, AOC, Alsace, France	10.00 €
Petit Chablis, Jean Marc Brocard, Bourgogne, France	9.00 €
Xarel lo, Catalogne, Espagne	7.00 €

### 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	8.00 €
Lignum negre, D.O. Penedès, Espagne	8.00 €
Jarrarte, Rioja DOC, Bodega Abel Mendoza, Espagne	10.00 €
Hautes Côtes de nuits Les Cloîtres, Bouchard, France	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)

Jupiler 0% 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€

## 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€