



Brasserie - Restaurant
Service traiteur - Plats à emporter (Remise 10%)

081/21 64 50

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30
et à partir de 18h30

Fermé le samedi midi et le dimanche soir

Plat du jour 10,90

Plat du jour servi tous les midis
Excepté le samedi et le dimanche

Menu Business 25,50

Servi le midi
Du lundi au vendredi

Entrée



Plat



Café

Menu Week-end 45,00

Apéritif



Entrée



Plat



Dessert



Café

081/21 64 50

Astuce

Votre pause-déjeuner est trop courte?
Passez commande par téléphone avant 12h00.
Mentionnez votre heure d'arrivée, et à peine
installé, vous voilà servi...

Les Entrées Froides

Saumon artisanal fumé et ses garnitures	14,90
Carpaccio de Bresaola, copeaux de parmesan et roquette	13,90
Carpaccio de Canard aux copeaux de foie gras	16,50
Tomate aux Crevettes grises	15,50
Assiette de Charcuterie du Sud	14,90
Foie gras de Canard et son chutney de pommes	15,90

Les Entrées Chaudes

Croquettes de crevettes grises "Maison"	14,90
Petit Gris de Bierwart et ses herbes fraîches	6 pièces 11,50 12 pièces 15,00
Fondus au fromage "Maison" et persil frit	12,90
Demi-douzaine de scampis poêlés au beurre d'ail et ses dés de tomates fraîches	14,90
Demi-douzaine de scampis à l'indienne	15,90

Les Salades

<u>Frisée aux Lardons</u>	13,90
Frisée, lardons fumés déglacés au vinaigre de Xérès et son œuf poché	
<u>Salade de Chèvre Chaud</u>	15,00
Salade, fromage de chèvre chaud enrubanné de magret fumé, cerneaux de noix et vinaigrette	
<u>Salade de Cailles Rôties</u>	15,90
Salade mixte, cailles, foies de volaille, raisins secs et vinaigre balsamique	
<u>Salade Niçoise</u>	13,90
Salade variée, haricots verts, pommes de terre, tomates, olives, thon	
<u>Salade César</u>	15,00
Salade, aiguillette de volaille grillée, croûtons, anchois, parmesan et toast à l'ail	
<u>Salade "Maison"</u>	15,90
Salade, jambon de pays, scampis grillés, tartare d'herbes aromatiques, pomme	
<u>Assiette Nordique</u>	17,90
Saumon fumé, elbot fumé, truite fumée, tomate crevettes, hareng aux pommes et betteraves	
<u>Salade Grecque</u>	13,90
Salade, feta, olives, piments, calmars frits, feuilles de vigne	
<u>Salade Hawaïenne</u>	13,90
Salade, dés de poulet, crudités, ananas, maïs, sauce cocktail	
<u>Tomates et Mozzarella</u>	13,90

Les Pâtes fraîches

Spaghetti Bolognaise	13,90
Lasagne Maison	14,90
Reginettes aux Scampis, pesto, tomates fraîches et copeaux de parmesan	16,90
Penne jambon fromage gratiné	13,90
Strozzapretti aux quatre fromages	14,90
Raviolis Ricotta Epinards, sauce aux deux saumons	16,90
Spaghetti à la Pancetta façon Carbonara	13,90

Les Volailles

Magret de canard préparation du jour	21,00
Coquelet fermier à l'estragon	18,00
Poulet à la framboise	18,00

Les Viandes

Pavé de Bœuf	22,50
Bavette à l'échalote	18,90
Filet pur de Bœuf	26,90
Entrecôte d'Aubrac	26,90
Côte à l'Os d'Aubrac (sur réservation 48h à l'avance) (2 couverts) ± 30 min	55,00
Brochette de Bœuf	19,90

Les Indémorables

Couronne d'agneau	21,90
Petits Os laqués façon Texane	16,90
Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne	19,90
Tartare de Bœuf à notre ou votre façon	16,90
Tartare à l'italienne	18,90
Boulettes sauce tomate "Maison"	14,90
Boulettes sauce chasseur	14,90
Rognons à l'ancienne	19,00

Les Poissons

	Prix du jour
Sole Meunière	
Pavé de Saumon béarnaise	18,90
Truite Meunière	15,90
Truite aux amandes	16,90

Les Moules "Jumbo" (en saison)

Marinière	21,90
Vin Blanc	23,90
Ail et Crème	23,90
Maison (moules à la crème de safran)	25,90

Pour les Petits

Spaghetti bolognaise	7,50
Penne jambon, fromage gratiné	7,50
Boulette sauce tomate (1 pièce)	8,00
Blanc de volaille grillé, compote, frites	8,90
Tartare de bœuf préparé, salade, frites	8,90
Fish Sticks, frites, salade	8,90

Les Desserts

Mousse au chocolat	8,00
Moelleux au chocolat (± 20 min)	9,50
Crème Brûlée	8,50
Café Gourmand	9,00
Cappuccino Gourmand	9,50
Irish Gourmand	11,50
Nougat glacé	8,50
Soufflé glacé au Grand Marnier	8,50
Dame Blanche ou Noire au chocolat chaud et crème fraîche Maison	8,00
Brésilienne	8,00
Trio de Sorbets du Moment	8,00
Coupe Junior Vanille Chocolat	6,00
