

Les moules de Zélande

Jumbo's

Moules marinières 20.50€

Moules vin blanc

Ail

Ail crème

Provençale

Cheval Blanc 23.50€

Autres ...

Muscadet sur lie 24.00€

Bergerac sec cht Theulet 24.00€

LES SALADES DE L'ÉTÉ

*La salade de foie gras maison et sa compotée
A la rhubarbe*

14.00

*La salade carpaccio de bœuf, tomate,
Mozzarella et vinaigrette balsamique*

14.00

*La salade jambon persillé
Pommes de terre ravigotes*

14.00

*La salade St jacques et crevettes d'eau douce
Sauce aux épices du paradis*

14.00

*La salade Warp de saumon et pommes
Curry léger et citron vert*

14.00

*La salade chèvre rôti et jambon séché
Vinaigrette liégeoise*

14.00

LES SALADES DE L'ÉTÉ

*La salade d'Upigny, foie gras maison, gésiers
Cuisse de canard confite et magret fumé*

16.00

*La salade de joue de porc confite
Duo de haricots vert et rouge*

16.00

*La salade de cuisse de canard confite
Fricassée de saison et grenaille*

16.00

*La salade de ris de veau
Asperges et pommes persillées*

26.00

*La salade magret de canard et pêche rôtie
Jus aux cinq poivres*

27.00

*La salade d'entrecôte à l'italienne
Parmesan et coulis de roquette*

27.00

LES POISSONS

La darne de saumon grillée
Tomate et pomme au four
Béarnaise 22.00
.....

La sole meunière
Salade mixte et frites 32.00
.....

Le filet de sébaste sous le grill
Purée aux olives et tomates
Coulis de roquette 26.00
.....

Les filets de rougets barbets
En soupe de poisson
Croutons et rouille 26.00
.....

Les Classiques

Nos viandes de vache de 2 veaux minimum

Salade, frites et sauce au choix

Pavés (250 gr)	19.00
Filet pur (250 gr)	30.00
Contrefilet (400gr)	27.00
Côtes à l'os (1350gr)	49.00

Sauce au choix (beurre maître d'hôtel,
Poivre vert, champignons crème, roquefort,
Béarnaise, Sambre et Meuse, Forestière) 3.50

Le jambonneau à l'ancienne	17.00
Le filet américain	13.00
Le White Horse Burger (bœuf)	12.00
Le Steak à cheval (bœuf)	12.00
Le train de spare-ribs	17.00
Suppléments : Frites et salade	2.50
Légumes chauds	3.50
Mayonnaise	0.50

RESTAURATION

Croque Monsieur, Madame, Hawaiï	8.00
La salade frisée aux lardons, œuf poché	11.00
Assiette froide, frites	12.00
Salade végétarienne, niçoise, hawaiï	14.00
Les croquettes aux crevettes	12.00
Les fondus au fromage	9.00
La tomate aux crevettes grises, frites	17.00
Le vol au vent, frites	11.00
Les chicons au gratin, frites	
Le poulet compote, frites	11.00
Les boulettes sauce tomate, frites	11.00
Les spaghettis ou penne	
Bolognaise ou jambon fromage	10.00
Pesto,	11.00
Carbonara, maison, quatre fromages	12.00
La lasagne maison	11.00

Les boissons chaudes

<i>Café, décaféiné</i>	2.40	<i>Capuccino</i>	3.20
<i>Thé Lipton Yellow</i>	2.40	<i>Chocoviennois</i>	3.20
<i>Lait russe</i>	2.90	<i>Cécémel</i>	2.30
<i>Soupe, Oxo</i>	2.30	<i>Potage maison</i>	2.80
<i>Irish Coffee</i>	7.80	<i>Vin chaud</i>	4.50

The Damman - *Noir Earl Grey* 3.70
(Paris) - *Noir Ceylan*

- *Noir Breakfast*
- *Vert Soleil Vert*
- *Vert Jasmin*
- *Vert Menthe*

Infusion : - *Tilleul* 2.70

- *Menthe*
- *Verveine*
- *Camomille*
- *Fruits des bois*

Cécémel Specials - *Irish Kissis (Baileys)* 6.00
- *Rhumba Caliente (rhum)*
Amourintense (cointreau)
- *Passionitalia (amaretto)*
- *Coco Cabana (batida)*

Les Desserts

La dame blanche, La dame noire

La brésilienne,

La banana split

La tarte tatin et glace spéculoos 6.50

La mousse au chocolat

Le tiramisu maison

Les crêpes sucre et autres

La gaufre au sucre 5.50

Le nougat glacé, coulis de fruits rouges

Le craquant au chocolat

Le fraisier, coulis de rhubarbe

Le moelleux au chocolat chaud

La crème brûlée 6.50

Les fromages

L'assiette de fromages affinés 14.00

Le chèvre chaud au miel de lavande

Sur salade 14.00