

COUVERT

Biscottes et Pain	€ 0.50
Pâté d'Olives	€ 0.75
Beurre de basilic	€ 0.75

SOUPE

Soupe du jour	€ 2.50
Soupe de citrouille avec des fruits secs	€ 3.00
Soupe d'asperges avec de la crème de fromage	€ 3.00
Soupe de brocolis, choux fleur et croutons	€ 3.00

ENTRÉES

Escabèche de sardine sur une gélatine de piments et oignons frits	€ 4.50
Ailes de poulet confites avec du balsamique et salade Waldorf	€ 4.00
Croquant de chèvre et asperges avec réduction de vin de Porto et laitue ibérique	€ 7.50
Miettes de saucisse traditionnelle de volaille avec un œuf de caille et du bacon déshydraté	€ 8.50
Pétales de jambon fumé avec une mousse de pomme de terre et une réduction de Vin de Porto	€ 5.00
Gratin de Champignon Portobello avec du fromage caillé et du bacon sur roquette et tuile de fruits secs	€ 7.00
Tartare de saumon avec une sauce de mangue et agrumes	€ 6.50

SALADES

Salade d'hiver (Laitue ibérique, saumon, croutons, parmesan, tomate cherry en friture et pousses de pois)	€ 11.00
Salade Caprese (Basilic, roquette, tomate et mozzarella)	€ 10.00
Salade Champêtre (Laitue, roquette, tomate, concombre, carotte, Oignon violet et maïs)	€ 5.00
Salade HG (Laitue ibérique, poulet gratiné, abacaxi grillé, betterave et sauce César)	€ 8.00

PÂTES

Ravioli aux épinards et ricotta avec sauce roquefort et parmesan	€ 10.50
Gnocchis de pommes de terre aux légumes cuits à la vapeur et crème de céleri	€ 8.00
Spaghetti frais avec des shiitakes, jambon et sauce tomate	€ 12.00

VÉGÉTARIENS

Risotto d'asperges et légumes grillés	€ 8.00
Tagliatelle de légumes et champignons sautés	€ 8.00

POISSONS

Morue cuite à basse température sur une tuile de Kataifi avec de la purée de pois chiche et des légumes grillés	€ 16.00
Maigre braisé sur un lit d'épinards et de la purée de carottes	€ 15.00
Jambe de poulpe grillée avec pommes de terre en papillotes et des pousses de navet sautés	€ 14.00
Saumon à la sauce d'orange et julienne de légumes en brique et du maïs	€ 11.00

VIANDES

Magret de canard à la sauce aigre-douce avec risotto de pleurotes et pousses de pois	€ 13.00
Lombard de porc avec de la purée de châtaignes sur pomme confite et des champignons déshydratés	€ 11.00
Bœuf « Angus Tomahawk » (2 personnes) avec deux accompagnements au choix (Frites, riz blanc, riz aux haricots et navet, légumes grillés)	€ 44.00
Veau au four avec croûte de pain, pommes de terre cuites au four et pousses de navet sautées	€ 12.00

DESSERTS

Salade de fruits	€ 3.50
Plat de fruits divers	€ 3.00
Glace au choix sur un sable d'amandes (Chocolat, mangue, citron et mandarine)	€ 3.80
Crème Brulée sur une tuile d'amande, sable de menthe et sauce sabayon	€ 5.00
Pudding avec de la crème au citron et sable de noix de coco	€ 4.00
Génoise en trois temps (Chocolat, vanille et orange)	€ 4.50

TVA incluse

Pour prévenir de possibles allergies, il existe une fiche technique des plats avec la description des ingrédients utilisés.

Aucun plat ou boisson y compris le couvert ne peuvent être chargés si le client ne la pas demander ou utiliser.