

LES PLATS

Côté Poissons

Saumon laqué grillé, beurre blanc <i>Grilled marinated salmon</i>	18,00 €
Brochette de Saint-Jacques, beurre blanc <i>Grilled seabass</i>	26,00 €
Turbotin entier (500 gr environ) grillé beurre blanc ou Meunière selon votre goût	26,00 €
<i>Whole turbot Panfried or grilled (with bones)</i>	
Les 5 Gambas grillées, beurre blanc <i>Grilled king prawns</i>	24,00 €
Filet de merlu grillé, beurre blanc <i>Grilled Hake filet</i>	16,00 €
Dos de cabillaud fumé « maison Emile Fournier », salmis de choux rouges à la flamande, beurre blanc <i>Smoked cod, red cabbage cooked with apple, butter sauce</i>	19,00 €

Côté Viande

Faux-filet « Angus », sauce béarnaise <i>Grilled steak</i>	22,00 €
Filet de boeuf avec ou sans ail, sauce béarnaise.....	26,00 €
<i>Grilled beef filet with or without garlic</i>	
Côte de boeuf, sauce béarnaise, poêlée de champignons au beurre d'ail.....Prix pour 2 personnes	48,00 €
<i>Rib of beef, panfried mushrooms with garlic and herbs (price for 2 persons)</i>	
Brochette de côtelettes d'agneau, sauce béarnaise <i>Grilled lamb côtelettes</i>	23,50 €
Fricassée de rognons veau à la moutarde, frites maison, salade <i>Veal kidneys</i>	19,00 €
Andouillette 5 AAAAA, crème moutarde / estragon, frites maison, salade.....	21,00 €
<i>Chitterling sausage, taragon ans mustard creamy sauce</i>	
Véritable steak au poivre, coupé dans le filet, flambé au cognac, frites maison, salade.....	27,00 €
<i>Authentic pepper steak</i>	
Pied de cochon, sauce béarnaise, frites maison, salade <i>Grilled pig's trotter</i>	21,00 €
Tournedos de veau, escalope de foie gras poêlé, jus réduit au caviar de morilles, purée <i>Veal filet, panfried foie gras, mushroom sauce</i>	26,00 €

Côté Végétarien

V

Salmis de choux rouge à la flamande, oeuf au plat au chester, purée à la graine de moutarde	16,00 €
<i>Red cabbage cooked with apple, egg with chester cheese, mashed potatoes with mustard</i>	