

LES PLATS

Côté Poissons

Saumon laqué grillé, beurre blanc <i>Grilled marinated salmon</i>	18,00 €
Sole meunière <i>sole cooked in butter sauce</i>	26,00 €
Les 5 Gambas grillées, beurre blanc <i>Grilled king prawns</i>	24,00 €
Filet de St-Pierre grillée, asperges à la flamande <i>Grilled John Dory filet</i>	25,00 €
Brochette de lotte et chorizo, crème aux épices.....	23,00 €
<i>Burbot and hot sausage on kebab, mild spices creamy sauce</i>	
Dos de cabillaud grillé, beurre blanc <i>Grilled cod filet, 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 €
Véritable steak au poivre, coupé dans le filet, flambé au cognac, frites maison, salade.....	27,00 €
<i>Authentic pepper steak</i>	

Côté Triperie

Rognons de veau flambés aux Houles, crème moutarde, frites maison <i>veal kidney flambé with juniper alcohol, mustard creamy sauce, french fries</i>	19,50 €
Andouillette 5AAAAA, crème moutarde/estragon, frites maison, salade <i>chitterling sausage, mustard and taragon sauce, french fries, salad</i>	21,00 €
Pied de cochon grillé, frites maison, salade <i>Grilled pig's trotter, french fries, salad</i>	21,00 €

Côté Végétarien



Oeuf au plat au sel fumé, poêlée de pousses d'épinards et gnocchis, beurre blanc	16,00 €
<i>Plan egg with smoked salt, panfried spinach and gnocchi</i>	