

# Les POISSONS

---

- Dos de skrei, purée de pois-chiche, samossas légumes / féta  
Beurre citron / satay .....24,00 €  
Grild wild cod, mashed chickpeas, vegetables and feta cheese samossas, lemon and satay butter sauce
- St-Jacques snackées, risotto d'orzos aux champignons  
Jus de volaille fumé / fèves / pignons d'amandes .....28,00 €  
Panfreid scallops, orzos pasta with mushrooms, smoked poultry sauce, peas, almonds
- Brandade de morue, crème chlorophylle,  
Niçoise de légumes à l'ail des ours, pommes vapeurs.....22,00 €  
Mashed potatoes with cod, herbs creamy sauce, mixed vegetable, potatoes
- Saumon grillé, beurre blanc, navarin de lingots du Nord et chorizo.....22,00 €  
Grilled salmon, butter sauce, whites beans and hot sausage in tomato sauce

# Les VIANDES

---

- Filet de boeuf grillé avec ou sans ail, sauce béarnaise, frites maison et salade.....28,00 €  
Grilled beef's filet with or without garlic, béarnaise sauce, french fries, salad
- Véritable steak (filet) au poivre, flambé au cognac, frites maison et salade.....29,00 €  
Real pepper steak (filet), flambé with brandy, homemade french fries, salad
- Faux-filet « Angus » grillé, sauce béarnaise, gratin de pommes de terre au maroilles, salade.....26,00 €  
Angus Beef'sirlon steak, bearnaise sauce, potatoes gratin with local cheese on top, salad
- Araignée de porc « miel-barbecue », sauce béarnaise  
Royale de maïs, pomme de terre à la cendre.....20,00 €  
Pork with honey and barbecue flavors, béarnaise butter sauce, corns mousse, potatoes
- Fricassée de rognons de veau à la graine moutarde, frites maison .....26,00 €  
Veal's kidneys in mustard creamy sauce, french fries
- Andouillette AAAAA grillée, crème moutarde, frites maison, salade .....23,00 €  
Grilled chitterling sausage, mustard creamy sauce, french fries, salad

# Côté VEGETARIEN

---

- Risotto d'orzos aux champignons, burrata ..... 18,00 €  
Pasta orzos risotto with mushrooms, buratta cheese