

LES SIGNATURES DU CHEF

12h00 - 14h30 / 19h00 - 22h30

ENTRÉES

ANTIPASTI MARINÉS E VEAU MI-CUIT

Marinated antipasti and
half-cooked veal
14

ASPERGE, RIQUETTE PARMESAN ET ŒUF PARFAIT

Green asparagus, riquette salad and
egg "parfait", our 64 degree
12

SOUPE FROIDE DE PETIT POIS ET CAILLÉ DE CHÈVRE

Cold pea soup and goat curd
12

PLATS

AGNEAU RÔTI, AUBERGINE CONFITE ET OLIVES TAGGIASCHE

Roast lamb, eggplant confit and Taggiasche olives
24

POULPE RÔTI, RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE

Roasted octopus, cuttlefish ink risotto
26

VOLAILE DES LANDES SUPRÊME, ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET HUILE D'OLIVE

Chicken supreme from the Landes,
mashed potatoes and olive oil
24

DESSERTS

CHEESE CAKE EN SIPHON ET FRUITS ROUGES

Cheese cake and red fruits
12

LE CAFÉ LIÉGEOIS REVISITÉ

Revisited café liégeois
12

TARTELETTE DES GOURMANDS ET SON CAFÉ

Mini tart with coffee
12

BBQ

12h00 - 14h30 / 19h00 - 22h30

ENTRECÔTE Rib Steak 25

ONGLET DE VEAU DE LAIT Veal 23

BROCHETTE DE POULET Chicken skewer 21

BROCHETTE DE SAUMON Salmon skewer 21

CÔTE DE BŒUF 500G. (2 PERS.) Beef Prime Rib 62

I garniture au choix : frites maison, salade de jeunes pousses,
pommes de terre grenaille rôties au thym, wok de légumes

I side dish of your choice: home-made French fries, salad, roast potatoes with
thyme, stir-fried wok vegetables

À PARTAGER

DE MIDI A MINUIT

BURRATA ET TOMATES Burrata and tomatoes 15

HOUMOUS Hummus 14

CREVETTES TORPEDO SAUCE THAÏ "Torpedo" Prawn Thai sauce 14

LES PLANCHES 18

PLANCHE DE CHARCUTERIES Selection of cold cuts

PLANCHE DE FROMAGES AOC Selection of French cheeses

PLANCHE MIXTE – Cold cuts and cheeses

À TOUTE HEURE

DE MIDI A MINUIT

PLATS

BURGER BLACK ANGUS

Black Angus beef Burger
23

FISH AN CHIPS

19

CLUB SANDWICH

21

OMELETTE

17

TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE

Tagliatelli Bolognese
19

CAPACCIO DE BOEUF BLACK ANGUS

Black Angus Beef Carpaccio
19

SALADES

CAESAR

ROMAINE, POULET, PARMESAN, ŒUF, BACON
Lettuce, chicken, parmesan, egg, bacon
21

DÉTOX

QUINOA, CHOU KALE, AVOCAT
Quinoa, kale, avocado
21

GOURMANDE

MAGRET FUMÉ, GÉSIER, POMMES DE TERRE
Duck breast, gizzard, potatoes
21

DESSERTS

MINISTRONE DE FRUITS

Fresh fruits salad
10

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Chocolate Fondant
10

Glace / Ice Cream

2 BOULES / 2 SCOOPS 5
3 BOULES / 3 SCOOPS 7

TARTELETTE ET SON CAFÉ

Mini tart with coffee
12

🌿 = Végétarien / Vegetarian

🌿 = Bio / Organic

Tarifs nets en euros – Service compris / Net prices – Service included