

La Carte

E N T R E E S

- Le foie gras maison (*1 tranche ou 2 tranches*) 24,00€/44,00€
- La belle planchette charcuterie et fromage 26,00€ (2 pers.)
- Les escargots, beurre ail et persil (*6 ou 12 pièces*) 12,00€/24,00€
- Les œufs mimosa, façon carbonara (au guanciale) 9,50€
- Les grosses croquettes de crevettes grises 19,50€
- Le carpaccio de betterave et fromage de chèvre frais 14,50€

P L A T S

- La belle entrecôte avec son beurre maitre d'hôtel, *frites maison et salade* 33,00€
- L'onglet de bœuf Angus à l'échalote, *frites maison et salade* 26,00€
 - Le boulet liégeois, *frites maison* 24,00€
 - Le burger G, *frites maison et salade* 22,00€
 - Le burger végétarien, *frites maison et salade* 22,00€
- La tagliata de bœuf, *Parmigiano Reggiano, roquette et frites maison* 32,00€
 - La salade de poulet croustillant 19,00€
 - Le tartare de bœuf, *frites maison et salade* 24,00€
- La salade végétarienne, *Halloumi, (et le reste c'est le Chef qui décide !)* 20,00€
 - Le tartare de saumon, *Ginger - Lemon* 29,00€
 - Gambas grillées, *façon Indian summer* 29,00€
 - La pêche du jour, *et sa recette du moment* 34,00€

D E S S E R T S

- Le gros tiramisu *préparé minute devant vos yeux* 12,50€
- La mousse au chocolat, *chocolat belge, bien sûr* 12,50€
 - La belle pavlova *aux fruits du moment* 12,50€
 - Le baba au rhum, *flambé à table* 12,00€
 - La crème brûlée *à la vanille* 10,50€