

Les entrées froides *

| | |
|---|-------------|
| Carpaccio de boeuf, roquette, copeaux de parmesan | 12,00/16,00 |
| Carpaccio de boeuf à la thaï | 12,00/16,00 |
| Assiette d'Antipasti | 11,00/15,00 |
| Assiette de saumon fumé et ses garnitures | 16,00/22,00 |

Les entrées chaudes *

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| ★ Croquettes aux crevettes grises | 14,50/20,00 |
| Fondus au fromage | 12,00/17,00 |
| Mixte croquette et fondu | 13,50 |
| ★ L'os à moelle dans son bouillon | 12,00/15,00 |
| L'os à moelle rôti, fleur de sel | 12,00/15,00 |
| Scampi à l'ail | 6 pcs 13,00 |
| | 10 pcs 19,00 |

* peuvent être servies en plat

Les suppléments

| | |
|-----------------------|------|
| Légumes du marché | 6,00 |
| Salade mixte | 4,00 |
| Sauce | 3,00 |
| Frites, pomme au four | 3,00 |
| Gratin dauphinois | 5,00 |

★ Nos spécialités

Les plats

Les poissons

| | |
|---|---------|
| ★ Gambas à la plancha, sauce tartare | 3,50/pc |
| Pavé de saumon, béarnaise, légumes | 20,00 |
| Mixed grill de la mer (<i>rouget, calamar, gambas, ...</i>) | 24,00 |
| ★ Cocotte du pêcheur, tomatée, flambée au Cognac (<i>moules, gambas, sandre, écrevisses, vénéus, ...</i>) | 26,00 |
| Filet de Sandre, légumes sautés au wok | 22,00 |
| Brochette de scampi (10), 2 sauces, salade | 21,00 |

Les pâtes et salades

| | |
|---|-------|
| L'éternel spaghetti bolo | 11,00 |
| Penne aux 2 saumons | 18,00 |
| Salade tiède de volaille au curry | 16,00 |
| L'assiette "italienne" (<i>roquette, pesto, tomates séchées, penne, jambon italien, volaille marinée, parmesan</i>) | 19,00 |
| Assiette de légumes sautés au wok | 13,00 |

Les viandes

| | |
|---|-------|
| ★ Ribs caramélisés (à volonté), pomme au four | 18,00 |
| ★ Filet américain (c'est nous) ou Tartare de boeuf (c'est vous), frites | 18,00 |
| Pain de viande, réduction au porto, légumes du marché | 17,00 |
| Rognon de veau à la moutarde, pdt rissolées | 19,50 |
| Onglet de boeuf aux échalotes | 17,50 |

Toutes modifications des plats peuvent impliquer un supplément
1 addition par table

Le feu de bois

| | |
|--|-------|
| ★ Steak de boeuf +/- 250 gr | 18,00 |
| Pavé de boeuf +/- 400 gr | 25,00 |
| Brochette de boeuf +/- 250 gr | 18,50 |
| Brochette géante de boeuf +/- 400 gr | 25,50 |
| Filet pur de boeuf +/- 250 gr | 26,00 |
| Brochette de filet pur +/- 250 gr | 26,50 |
| Entrecôte +/- 400 gr | 24,00 |
| Onglet de boeuf +/- 250 gr | 17,00 |
| ★ Côte à l'os +/- 1,3 kg - 2 cts, salade | 55,00 |
| Blanc de volaille +/- 220 gr | 17,00 |
| Brochette de volaille +/- 240 gr | 17,50 |
| Brochette géante de volaille +/- 350 gr | 20,50 |
| ★ Rognon de veau | 19,20 |
| Lard fumé | 16,00 |

Servi avec: frites ou pomme au four ou croquettes ou gratin dauphinois

Accompagnements du feu de bois

Sauces chaudes "maison" € 3,00

- ★ Maison (*crème, tomate, estragon, pili-pili*)
Béarnaise, Choron, poivre vert, poivre concassé, ★
moutarde à l'ancienne, Archiduc, Roquefort, Bordelaise

Sauces froides € 2,00

Curry, cocktail, aioli, mayonnaise piquante, mayonnaise, beurre à l'ail

Pour qu'une grillade soit réussie, la viande doit se reposer le même temps qu'elle a mis pour cuire!
Si vous voulez notre avis, mangez "bleu" ou "saignant".
Vous conserverez ainsi la qualité du produit.