

Carte de saison

Les entrées ou à partager

- 1 Planche terrine maison, condiments 9,00 €
- 2 Planche apéritive, condiments (St Marcellin, saucisson, terrine maison, Coppa, Maroilles) 15,00 €

Les plats du mois

- 3 Pièce de bœuf du boucher VBF (Langue de chat, environ 170gr), frites et mesclun, sauce camembert, poivre ou mademoiselle 19,50 €
- 4 Burger Mademoiselle: pain buns du Pain d'Adrien (steak haché VBF 150g, emmental, confit d'oignons, roquette, tomates séchées, cornichons) sauce camembert 18,00 €
- 5 Aiguillettes de poulet à la milanaise, sauce tomate, œuf au plat, tagliatelles 15,80 €
- 6 Filet de poisson rôti aux herbes, Dahl de lentilles corail au curry et pois chiches 16,00 €
- 7 Tartare de bœuf VBF 180g (préparé ou non), frites et salade 17,00 €
- 8 Salade César (poulet pané, sauce César, tomates cerises, œuf dur, croutons, parmesan) 15,80 €
- 9 Salade de poisson fumé, crudités, vinaigrette citron 18,00 €
- 10 Plat du jour mardi / mercredi et jeudi / vendredi (uniquement le midi sur ardoise) 12,00 €

Toute garniture supplémentaire entrainera un supplément de 2.00€



Carte de saison



Menu Enfant

Steak haché ou nuggets ou jambon, frites

- 1.1 1 verre de soft (Coca, Fanta orange, fuzetea)
1 boule de glace 10,00 €

Les desserts du mois

- 1 Salade de fruits, zestes citron vert 6,50 €
- 2 Dame blanche - Dame noire - Dame café 8,00 €
- 3 Café ou thé gourmand (4 mignardises) 8,00 €
- 4 Charlotte aux fraises 7,00 €
- 5 Mi-cuit au chocolat intense, crème anglaise, chantilly 7,00 €
- 6 Coupe fraîcheur : fraises fraîches, boules fraise, violette, framboise, coulis fruits rouges et chantilly 8,00 €
- 7 Coupe normande (2 boules pomme arrosées de calvados) 8,00 €

Coupe de glace

(vanille, fraise, chocolat, pistache, citron, café, violette)

- 8.1 1 boule 2,30 €
8.2 2 boules 4,50 €
8.3 3 boules 6,70 €
8 Supplément chantilly 0,50 €

