

Pour l'apéritif :

Les rillettes d'oie et leurs vinaigrieres	8.00
Le saucisson artisanal sur planche	8.00

Entrées froides :

Carpaccio de bœuf, roquette sauvage et Parmesan Reggiano	<i>M</i>	13.50/18.00
Le tartare de saumon au gingembre confit et citron vert	<i>M + 1.50</i>	15.00
L'assiette de saumon doux fumé d'Ecosse	<i>M + 1.50</i>	15.00
L'assiette de jambon Serrano et sa garniture de melon	<i>M + 0.50</i>	14.00
Tomate ' cœur de bœuf ' en mille feuille, farcie aux crevettes grises		17.00/27.00
Salade de bœuf grillé (tiède)	<i>thai</i> <i>M</i>	13.50

Entrées chaudes :

Fondus de fromage de Herve et de Bruxelles, 2 pièces	<i>M</i>	13.50
Croquettes de crevettes grises épluchées main, 2 pièces	<i>M + 2.50</i>	16.00
Mixte de croquette de crevettes grises et fondu au fromage	<i>M + 1.00</i>	14.50
Croquettes de fromage à la truffe, 2 pièces	<i>M + 1.50</i>	15.00
Scampis au beurre d'ail ou sauce diable	<i>M</i>	13.00
Poêlée de chipirons et son pain à l'ail	<i>M</i>	13.50
Assortiment de petites entrées thai	<i>thai</i> <i>M + 1.50</i>	15.00

Salades en plats :

Salade de poulet grillé, légumes de saison grillés, vinaigrette	<i>M</i>	16.00
salade de chèvre au miel de lavande et saumon fumé	<i>M</i>	16.50
Assiette de légumes grillés	<i>M</i>	12.00
Salade César au poulet et son œuf mollet	<i>M</i>	16.50
Salade César aux gambas et son œuf mollet	<i>M</i>	18.00
Salade gourmande Guignol	<i>M</i>	18.00

Pâtes en plats :

Spaghetti bolognese	<i>M</i>	13.00
Spaghetti aux tomates fraîches et basilic	<i>M</i>	13.00
Linguines aux scampis à l'ail et tomates fraîches	<i>M + 1.00</i>	19.00

Jous nos plats sont cuisinés dans la maison