

## Plats :

### *Nos tartares de bœuf :*

Américain maison, préparé par nos soins				<i>M</i>	17.50
Tartare préparé par vos soins				<i>M</i>	17.50
Tartare à l'italienne				<i>M</i>	17.50
Tartare thaï			<i>thaï</i>	<i>M</i>	17.50

### Nos grillades :

Bœuf :	Onglet 250 g	<i>M</i>	18.00	Pavé 250 g	<i>M + 1.50</i>	19.50
	Entrecôte 300 gr					23.50
	Tagliata de bœuf Simenthal		250 g			23.50
Porc :	Pata Negra		300 g		<i>M + 2.00</i>	20.00
Saumon :	filet écossais		200 g		<i>M + 2.00</i>	20.00
Gambas :	Tiger Prawns					22.00

### *Servies avec salade, frites à la graisse de bœuf, sauce au choix avec supplément*

Ribs au miel caramélisés ou piquants ou au herbes, pomme de terre au four				<i>M</i>	17.00
Jambonneau braisé au four, moutarde à l'ancienne				<i>M + 1.50</i>	19.50
Hamburger, frites, salade				<i>M</i>	15.00
Boulettes, 3 pièces, sauce tomate et frites				<i>M</i>	15.00
Vol au vent de poule fermière et son feuilleté, salade de mesclun, riz pilaf				<i>M</i>	18.00
Carbonnades à la flamande				<i>M</i>	18.00
Rognons de veau à la dijonnaise					22.00
Blanquette de veau à l'ancienne				<i>M + 1.50</i>	19.50
Duo de solettes				<i>M + 2.00</i>	20.00
Nouilles sautées au poulet			<i>thaï</i>	<i>M</i>	17.00
Poulet à la citronnelle et lait de coco			<i>thaï</i>	<i>M</i>	17.00
Bœuf au lait de coco et curry rouge			<i>thaï</i>	<i>M</i>	17.50
Poulet sauté aux noix de cajou			<i>thaï</i>	<i>M</i>	17.00

### Sauces maison et suppléments :

Béarnaise, poivre vert, poivre concassé, dijonnaise, roquefort, archiduc, choron, échalotes					3.00
Frites, pommes sautées, purée, croquettes					2.50
Bouquetière de légumes					6.00
Salade mixte, salade de tomates					5.00
Mayonnaise maison					0.50

