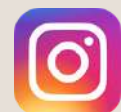




LA CARTE DE PRINTEMPS





PLANCHES ET ENTREES

Planche Mixte (fromage & charcuterie) 15€

Planche Dave (assortiment de Samoussas) 15€

Assortiment de nems(poulet, cochon,légumes) 15€

Brochettes de gambas, marinade cacahouètes 10€

Aumônière chèvre-miel 07€



PLATS



Nems de légumes, mélange gourmand Tzatziki 18€

Tartare de boeuf Asiatique coupé au couteau façon Tataki,
frites de patate douce maison 24€

Noix de St Jacques, condiment chorizo, purée de maïs 26€

Arrivage marin, risotto citron vert 23€

Médailles de cochon, linguines crémeux,
sauce moutarde 22€

Filet de Boeuf Charolais, beurre Maître d'Hôtel,
pdt grenaille 25€

Côte de Boeuf 1,2kg, sauce au poivre,
pdt grenaille, sauce poivre 65€





DESSERTS

Tarte tatin aux poires 8€

Chocolat liégeois 8€

Tiramisu spéculos 8€

Colonel 6€

Fromage blanc 5€
(fruits rouges ou crème de marrons)





THE MAP OF SPRING





BOARDS AND ENTRIES

Mixed Board (cheese & charcuterie) €15

Dave board (assortment of Samosas) €15

Assortment of spring rolls (chicken, pork, vegetables) €15

Prawn skewers, peanut marinade €10

Goat-honey chaplain 07€



DISHES



Vegetable spring rolls, gourmet Tzatziki mix €18

Asian beef tartare cut with a knife Tataki style, homemade
sweet potato fries €24

Scallops, chorizo condiment, corn puree €26

Marine arrival, lime risotto €23

Pig medallions, creamy linguine, mustard sauce
€22

Charolais Beef Fillet, Maître d'Hôtel butter, small
amount of shot 25€

Beef rib 1.2kg, pepper sauce, small
potatoes, pepper sauce €65





DESSERTS

Pear tart tatin €8

Liège chocolate 8€

Tiramisu speculoos 8€

Colonel €6

Cottage cheese €5
(red fruits or chestnut cream)

