

## Nos Apéritifs

Apéritif Maison .....	9,00€
Kir Royal .....	15,00€
Porto Borges Blanc .....	8,00€
Porto Rouge Borges Vintage 2017 .....	8,00€
Pisang Orange pressée .....	10,00€
Pastis Henri Bardouin .....	7,00€
Vermouth di Torino Bianco / Rosso .....	8,00€
Rosen Bitter Rosa (Campari) .....	8,00€

## Nos Gins

Gin Maison selon la Saison .....	12,00€
Gin Maredsous .....	14,00€
Baies de Genévrier, Aubépine, Frêne, Fever Tree Indian	
Gin Arduena .....	15,00€
Luxembourgeois / Mirabelle, Sapin, Fleur de Sureau, Fever Tree Indian	
Gin Birdie .....	14,00€
Lille / Baies des dunes, Coriandre, Cardamome, Fever Tree Mediterranean	
Gin Etsu .....	14,00€
Japon / Yuzu, eau de mer iodée, Fever Tree Mediterranean	
Gin Gembloux .....	14,00€
Gembloux / Baies de Genévrier, citron vert, Concombre, Fever Tree Mediterranean	
Gin Sir Chill's 0% .....	12,00€
Vanille, Mandarine, Noix, Amande, Fever Tree Rhubarbe - Framboise	
Gin Portofino .....	13,00€
Portofino, Citron, Genévrier, Romarin, Lavande, Fever Tree Mediterranean	

## Nos Bulles

Champagne du moment .....	12,00€
Bulles du moment .....	10,00€

## Nos Softs

Eau plate / pétillante Bru 25cl .....	3,00€
Eau plate / pétillante Bru 50cl .....	5,00€
Coca / Zéro 20cl .....	3,50€
Ice Tea pétillant / Pêche 25cl .....	3,50€
Schweppes Agrum 25cl .....	3,50€
Fever Tree Indian Tonic 20cl .....	4,50€
Spa Orange, Citron 20cl .....	3,50€
Jus orange pressée 25cl .....	5,00€
Jus de fruits Upigny 25cl .....	5,00€

## Nos Cocktails du moment . . . 12,00€

London Mule Gin, Jus de Citron, Ginger Beer
Apple Sour Pecket Pomme, Sirop de sucre, Whisky, Citron
Negroni Vermouth rouge, Gin, Campari
Abricot Island Abricot, Citron, Rhum brun, Jus de Pomme
Porn Star Martini Fruit de la passion, Vanille, Vodka, Prosecco
Mirtillo Spritz Mazzetti Myrtille, Prosecco, Schweppes Tonic

## Nos Bières

Bière Coup de Cœur du moment .....	6,00€
Carlsberg 25cl - 0° .....	3,50€
Carlsberg 25cl - 5° .....	4,50€
Liefmans 25cl - 3,8° .....	4,50€
Blanche de Namur 25cl - 4,5° .....	4,00€
Houpe 33cl - 7,5° .....	6,00€
Orval 33cl - 6,2° .....	6,50€
Triple Karmeliet 33cl - 8,4° .....	6,00€
Duvel 33cl - 8,5° .....	5,50€
Léopold 7 - 33cl - 6,2° .....	6,00€

## Nos Apéritifs sans alcool . . . 10,00€

Applemango Sirop de Mangue, Jus de Pomme, Tonic, Verveine
Kombucha de Mozet Tea-Bô
Margarita Hibiscus Hibiscus, Citron, Orange, Eau pétillante

## A la Carte

### A Partager (ou pas !)

Croquettes au Homard .....	15,00€
Céleri rave / Persil	
Jambon ibérique Cebo de Campo .....	18,00€
Coulis Tomates confites / Aubergines	
Petits Chicons gratinés au Comté .....	15,00€
Guanciale grillé	

### Nos Entrées

Gambas XXL .....	22,00€
Potiron Butternut / Velouté de tête / Burrata / Huile de Livèche	
Fine tartelette feuilletée à l'Echalote confite 20,00€	
Noix de Saint Jacques de Dieppe / Chou rouge / Noisettes	
Cappuccino de Champignons .....	20,00€
Foie gras de Canard / Poitrine de Porc fumé / Coing / Croûtons	
Croquette au Brillat Savarin de chez Damien 21,00€	
Lard Gascon / Miel du Samson / Laitue romaine	
Foie gras de Canard poêlé .....	24,00€
Royale de Maïs / Sauce au Vin jaune / Kroupouk au Citron confit	
Bruschetta à l'Anguille fumée .....	22,00€
Foie gras / Echalotes caramélisées / Pomme Granny / Pignons de Pin	

Une Entrée servie en Plat sera majorée de 5,00 €

### Nos Plats

Picanha de Bœuf .....	36,00€
Jus de Bœuf crémé aux Cèpes / Frites fraîches / Mayo à la poudre de Thym	
Marcassin aux huit Racines .....	29,00€
Le filet rôti / l'épaule confite / jus relevé au poivre de Penja	
Ris de Veau doré au Beurre .....	39,00€
Grenailles et Légumes de saison en Vinaigrette d'Estragon	
Sole dorée Meunière .....	39,00€
Frites fraîches / Salade et Pickles	
Filet de Sandre en croûte de Tapioca .....	29,00€
Pain Bao aux Coquillages / Feuilles de Chicon / Bouillon et Sabayon à l'Oignon	
Lièvre à la Royale .....	39,00€
Foie gras / Truffe / Chou vert / Pommes Dauphines	

## - Au Menu -

Fine tartelette feuilletée à l'Echalote confite  
Noix de Saint Jacques de Dieppe / Chou rouge / Noisettes

ou

Cappuccino de Champignons  
Foie gras de Canard / Poitrine de Porc fumé / Coing / Croûtons

Filet de Sandre en croûte de Tapioca  
Pain Bao aux Coquillages / Feuilles de Chicon /  
Bouillon et Sabayon à l'Oignon

ou

Marcassin aux huit Racines  
Le filet rôti / l'épaule confite / jus relevé au poivre de Penja

Assortiment de Fromages affinés d'ici et d'ailleurs  
(Supplément de 5€ sur le prix du menu)

ou

Biscuit de Savoie Vanille Pomme Granny  
Siphon de Fromage frais / Sorbet Pomme Yuzu / Sauce Estragon

- Menu entrée, plat et dessert : 43,00 € -  
- Menu avec les 2 entrées, plat et dessert : 55,00 € -

## Nos Fromages

Assortiment de Fromages affinés d'ici et d'ailleurs :  
Sélection de 3 sortes ..... 8,00€ || Sélection de 6 sortes ..... | 13,00€ |

## Nos Desserts

Soufflé chaud au Chocolat Guanaja ..... 11,00€  
Sorbet Aperol Spritz

Brioche en Pain perdu ..... 11,00€  
Pomme / Caramel au Beurre demi-sel / Glace Vanille

Meringues ..... 11,00€  
Sorbet Litchis / Chantilly Noix de Coco / Pamplemousse

Biscuit de Savoie Vanille Pomme Granny ..... 11,00€  
Siphon de Fromage frais / Sorbet Pomme Yuzu / Sauce Estragon

Glace et Sorbet du moment ..... 3,50€/boule