



Entrées

Dégustation de foie gras tendance, son confit et pain grillé	16.50 €
Méli-mélo de St Jacques et gambas flambées au whisky, Façon « Marco-Polo »	16.00 €
Saumon fumé « Maison » et ses toasts	15.50 €
Os à moelle rôti à la fleur de sel, confit d'oignons à la grenadine	12.00 €
Terrine de filets de harengs marinés à l'ancienne, Pommes de terre tièdes en vinaigrette	14.00 €
Marbré de foie gras et paleron braisé à la bière Et son pain d'épice grillé	12.00 €
Assortiment de terrines « Maison » et jambon Ibérique de Serrano	12.50 €

Nos frites fraîches « Pommes Lorette » - Saveur en Or

Tous nos produits peuvent contenir des traces d'allergènes. N'hésitez pas à nous demander des renseignements.

Tous nos prix s'entendent en TTC service compris



Poissons

Sole meunière	25.00 €
Filet de turbot rôti, sauce Hollandaise.....	24.00 €
Poêlée de joue de loup à l'armoricaine	21.00 €
Pavé d'espadon grillé, ses légumes wok et basmati façon créole	19.50 €
Pavé de bar rôti, pommes fourchette aux fines herbes, Tomates confites et crème de noisette	22.50 €
Baron de saumon snacké à la plancha, sauce béarnaise.....	20.00 €
St Jacques poêlées à la méridionale flambées au pastis.....	23.00 €



Viandes

Cassolette de ris de veau gratinée à la parisienne	24.00 €
Tournedos de bœuf « Blanc bleu », façon Rossini.....	25.00 €
Bavette d'ail de bœuf à l'échalote ou à l'ail	19.00 €
Steak américain « Maison », et ses frites fraîches.....	18.00 €
Côte de veau cuisson douce à la bière d'abbaye, Sa poêlée de légumes tendance.....	19.50 €
Andouillette AAAAA grillée à la moutarde	18.00 €
Entrecôte sauce au choix « Poivre – béarnaise – marchand de vin – forestière »	19.50 €
Rognons de veau cocotte façon « Grand-mère »	20.00 €
Magret de canard grillé, fines échalotes et jus balsamique	19.50 €

Nos frites fraîches « Pommes Lorette » - Saveur en Or

Tous nos produits peuvent contenir des traces d'allergènes. N'hésitez pas à nous demander des renseignements.

Tous nos prix s'entendent en TTC service compris

La carte bistrot

Les Salades

Salade chicken (<i>poulet grillé-bacon-tomates-mais</i>)	12.00€
Salade fermière (<i>dès de volaille- dès de jambon- œufs durs –mais-emmental</i>)	12.00€
Salade aux 4 fromages (<i>dès de roquefort et emmental – crouton de chèvre et Maroilles</i>)	12.00€
Salade paysanne (<i>lardons -pomme de terre- œufs durs-tomates croûtons</i>).....	12.00€
Salade landaise (<i>foie gras-magrets fumés-gésiers-pignon de pin-tomates</i>).....	14.50€
Salade océane (<i>saumon fumé- cocktail de fruits de mer – rollmops – tomates</i>).....	12.00€

Les Œufs et omelettes

Œuf sur le plat.....	9.00€
Œufs au lard.....	10.00€
Omelette aux cèpes ou girolles.....	13.00€
Omelette basquaise (<i>tomates- poivrons- chorizo-jambon fumé</i>).....	11.00€
Omelette aux fromages	10.50€
Omelette rustique (<i>pommes de terre – lardons – camembert</i>)	11.00€
Omelette océane (<i>fruits de mer- écrevisses – saumon fumé</i>).....	11.00€

Nos frites fraîches « Pommes Lorette » - Saveur en Or

Tous nos produits peuvent contenir des traces d'allergènes. N'hésitez pas à nous demander des renseignements.

Tous nos prix s'entendent en TTC service compris

Fromages

Assiette de fromage et son effeuillé5.00€

La Formule journalière

Du lundi au samedi midi

(À choisir parmi les suggestions de l'ardoise)

À 24.00 euros ttc

Entrée



Plat



Dessert

Nos frites fraîches « Pommes Lorette » - Saveur en Or

Tous nos produits peuvent contenir des traces d'allergènes. N'hésitez pas à nous demander des renseignements.

Tous nos prix s'entendent en TTC service compris

Les Menus

Menu

à 32.00 € ttc

Œuf poché en croûte de pain d'épices,
Fricassée de girolles et ventrèche grillée,
Jus réduit bière d'Abbaye

Ou

Tartare de saumon frais « Leroy »
Fraicheur d'avocat, perles marines, sauce salsa



Croustade de filet mignon
sur piperade et Serrano,

Ecrasé de pommes de terre à la fleur de sel,
crème de chorizo

Ou

Pavé de sandre à la bourguignonne,
fondue d'oignons et petits croûtons,
Ses légumes de saison



Meringue de nougat glacé « Maison »

Et fruits frais sur coulis

Ou

Assiette gourmande

Menu

Du lundi au vendredi : 38.00 € ttc

Du samedi au dimanche : 41.00 € ttc

(Avec trou normand et fromage)

Burger de foie gras et magret fumé
Pomme Granny Smith réduction de cassis

Ou

Méli-mélo de St Jacques et gambas flambées
au whisky façon « Marco-Polo »



Filet de Bœuf race « Blanc-Bleu » Rossini,

Son jus au porto,

Ses légumes gourmands

Ou

Pavé de bar rôti, pommes de terre fourchette
aux fines herbes et tomates confites

A la fleur de sel et sa crème de noisettes



Délice chocolat amande, cœur coulant
caramel beurre salé façon magnum

Ou

Les idées du « Maître Pâtissier »

Nos frites fraîches « Pommes Lorette » - Saveur en Or

Tous nos produits peuvent contenir des traces d'allergènes. N'hésitez pas à nous demander des renseignements.

Tous nos prix s'entendent en TTC service compris