

ME NU



COCKTAIL

COCKTAIL DU JOUR	15
CIDRE DES BOIS	14
CIDRE, COUREUR DES BOIS, LIME, CANNEBERGE BLANCHE	
LA PROSE	15
VODKA PROSE, TRIPLE SEC, LIQUEUR FRAMBOISE , LIME, CANNEBERGE	
LA MARMELADE	14
AMERMELADE, GIN KM12, ORANGE, CITRON, TONIC	
NEO FASHIONNED	14
WHISKY, AMARETTO, CITRON, SIROP MIEL GINGEMBRE	

BISTRO

FISH AND CHIPS DE MORUE (F-S)	32
SAUCE TARTARE AU CITRON CONFIT	
PORC FARCI SAUCISSE-FROMAGE	39
SAUCE MOUTARDE, BACON , PDT ET LÉGUMES	
POULET FUMÉ ET FRIT	37
GAUFFRE AU CHEDDAR, RÉMOULADE, SAUCE ÉRABLE-BALSA	
JARRET D'AGNEAU, OLIVES-CITRON	44
POLENTA AUX HERBES ET LÉGUMES	
PIÈCE DU BOUCHER (F)	P.M
SAUCE POIVRE VERT ET WHISKY BARIL CACHÉ, LÉGUMES	
RISOTTO UMAMI	33
TOMATES, CHAMPIGNONS , NOISETTES ET PANAIS	

- F : FRITES
- S : SALADE

SIGNATURE

FILET MIGNON	57
GRATIN DAUPHINOIS, LÉGUMES, SAUCE PORTO	
BOUDIN MAISON	38
POIRES AU BRANDY, RAVIOLIS FRITS AUX HERBES, LÉGUMES	
PÉTONCLES POELÉS	49
CHIMICHURRI, PURÉE DE PANAIS ET PROSCIUTTO	
PLAT DU JOUR / ARRIVAGE	P.M

- PAIN DISPONIBLE SUR DEMANDE

ENTRÉE

POTAGE DU JOUR	9
GARNITURE APPROPRIÉE	
MESCLUN, VINAIGRETTE BETTERAVE	11
FÉTA, PUMPERNICKEL ET POIRES	
SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE	16
FROMAGE OKA ET MOZZARELLA	
TARTARE DE SAUMON	18
FIGUE, FENOUIL ET AIL NOIR	
TARTARE DE BOEUF	18
CHEDDAR FUMÉ, ARTICHAUTS, BIÈRE ET OIGNONS FRITS	
PLATEAU À PARTAGER	38
SAUCISSE, FOIE GRAS ET CRETONS DE GIBIER	
GRAVLAX DE TRUITE AU GIN	20
NAAN, YOGOURT, MENTHE, PISTACHE ET CHANTERELLE	

BURGER WAGYU / CLASSIQUE (F)	29
TOMATES CONFITES, BACON ET CORNI, MAYO AMÉRICAINE	
BURGER WAGYU / JUJU (F)	39
FOIE GRAS, OIGNON MARINÉ, PACANES, MAYO CANNEBERGE	
CHEESE BURGER WAGYU / VIEUX LAP (F)	33
CHAMPIGNONS, SAUCISSON, COMTÉ, DIJONNAISE	
TARTARE DE SAUMON (F-S)	35
FIGUE, FENOUIL ET AIL NOIR	
TARTARE DE BOEUF (F-S)	35
CHEDDAR FUMÉ, ARTICHAUTS, BIÈRE ET OIGNONS FRITS	

MENU DES FÊTES

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT
VOTRE MENU DES FÊTES À LA MAISON

