

NOS ENTRÉES

Tartare de Boeuf
coupé au couteau 180G

-
20,50€

Tartare de Saumon, mangue et avocat
180G

-
20,50€

**Carpaccio de tomates, Burrata
onctueuse, crème de Balsamique**

-
16,50€

SEUL OU À PARTAGER

DAK GANGJEONG
poulet frit Coréen

-
16,50€

FRITES FAÇON "NACHOS"
*frites ou frite de patate douce, cheddar et
bacon*

-
13,50€



NOS PLATS

Salade Chèvre et Miel

mélange de salade, chèvre pané, pain toasté

-
17,50€

Risotto crémeux, Saint Jacques et Crevettes

-
29,00€

Carpaccio de Boeuf

huile d'olive, basilic et parmesan

-
20,50€

Tartare de Boeuf

coupé au couteau, 250G

-
26,50€

Schnitzel de Veau

escalope de Veau pané, citron jaune

-
25,00€

Cordon bleu de Veau

comté, jambon de Porc, sauce aux champignons de Paris

-
25,50€

Tagliatta de Boeuf

tomate, roquette, parmesan

-
26,50€

Entrecôte de Boeuf "Vintage Beef" 300G

-
29,50€

Déclinaison Os à Moelle +5,00€

Filet de Boeuf 300G

-
35,00€

Déclinaison Rossini +4,00€

INCLUS : UN ACCOMPAGNEMENT ET UNE SAUCE AU CHOIX

Accompagnements : Frites, Frites de patate douce, Légumes, Salade, Purée ou Macaroni au fromage.

Sauces : Béarnaise, Maître d'Hôtel, Poivre, Champignons, Echalote, ou Morilles(+2,50€)

Tout supplément sera facturé, 3,50€ pour les garnitures et 2,00€ pour les sauces

VIANDES SIGNATURES

Minimum 40 jours de maturation

Côte de Boeuf "Vintage Beef" 1KG

-
78,00€

Côte de Boeuf "Choco Beef" 1KG

Arômes de Cacao et de Beurre

-
88,00€

NOS BURGERS

Végétarien

Roesti, burrata, tomates, avocat, sauce burger du chef

-
19,50€

Nova

Steack de Boeuf maison 180G, salade, tomates, oignons, cornichons, comté, sauce burger du chef

-
19,50€

Crispy Chicken

Filet de Volaille pané, salade, tomates, oignons, cornichons, cheddar, sauce burger du chef

-
19,50€

Big Nova

Double steack de Boeuf maison 180G, salade, tomates, oignons, cornichons, comté, sauce burger du chef

-
25,50€

INCLUS : UN ACCOMPAGNEMENT ET UNE SAUCE AU CHOIX

Accompagnements : Frites, Frites de patate douce, Légumes, Salade, Purée ou Macaroni au fromage.

Sauces : Béarnaise, Maître d'Hôtel, Poivre, Champignons, Echalote, ou Morilles(+2,50€)

Tout supplément sera facturé, 3,50€ pour les garnitures et 2,00€ pour les sauces

NOS DESSERTS

Assiette de fromages

Saint-Nectaire, Camembert, Comté, Roquefort

-
13,00€

Café / Thé gourmand

Assortiments de mignardises

-
9,00€

Fondant au Chocolat "fait maison"

Accompagné d'un sorbet

-
9,00€

Crème brûlée "faites maison"

-
8,00€

Tarte tatin

-
8,00€

NOS COUPES GLACÉES

Le Colonel

2 boules citron, 2cl de vodka Absolut

-
9,50€

Coco Bailey's

2 boules coco, 2cl de Bailey's

-
9,50€

Plaisir Rhum - Vanille

2 boules vanille, 2cl de Rhum Don Papa

-
9,50€

Sorbet arrosé Framboise, Mirabelle, Poire ou Marc de Gewurztraminer

2 boules au choix, 2cl d'eau de vie

-
10,50€