

NOS APERITIFS

Coupe de Champagne(10cl)	11,00
Blanc Cassis (10cl)	6,00
Ricard, Pastis	4,20
Guignolet (5cl)	5,10
Suze (5cl)	5,10
Porto Rouge ou Blanc (10cl) Réserve Fonseca	7,80
Suze Cassis, Martini Gin (6cl)	7,30
Martini Blanc, Rouge ou Rosé (4cl)	6,50
Campari (5cl)	6,90
Whisky Baby (2cl)	4,40
Whisky Single Malt (4cl)	8,80
<i>Nous consulter pour nos whiskies</i>	
Bières de la Brasserie des Ducs (33cl)	5,80
<i>(Blonde, Rousse, Blanche, Brune, Pale Ale, suivant arrivage)</i>	
Bière Pression Grimbergen (25cl / 50 cl)	5/10
Bière Pression 1664 (25cl / 50cl)	4,50 / 9

NOS COCKTAILS

Cocktail sans Alcool (14cl)	7,50
Cocktail La Flambée (12cl)	8,50
<i>(Coulis de fraises, Crémant, Liqueur de Fraises, Vodka)</i>	
Américano maison (7cl)	9,50
Apérol Spritz (12cl)	9,00
Rosé Pamplémousse (10cl)	5,80

AUTRES

Limonade (25cl)	4,80
Jus de fruits Emile Vergeois (25cl)	5,90
Sirop à l'eau	3,20
Coca, Coca Zéro, Orangina, Fuze Tea (33cl)	4,90
Perrier ou Schweppes Tonic (33cl)	4,90
Eaux Minérales (1l, 50cl)	5,90 / 4,50
Café Malongo / Décaféiné / Thé ou Infusion	2,80 / 3,50

N'hésitez pas à commander une assiette de Jambon ibérique à partager ! (19,00 €)

NOS SALADES ET CHARCUTERIES

Assiette de Jambon Ibérique à partager (sélection du moment).....	21.50
Tartare de crevettes sauce cocktail, avocat et tuile de pain.....	14,90
Salade de chèvre chaud, lard rôti, miel et mesclun	15.50
Salade de St-Jacques, queues de gambas & suprêmes d'agrumes	19.90
Jambon persillé maison et crème fouettée à la moutarde	14.50
Foie gras de canard maison et bouquet de mesclun	18,90



NOS ENTREES CHAUDES

Oeufs parfaits à la crème d'Epoisses	14,90
Traditionnels oeufs en meurette	14.90
Les 6 gros Escargots de Bourgogne en caquelon	14,90
Gratin de queues de gambas et Saint-Jacques	19,90
Ravioles a la truffe, champignons, tuile de parmesan, pétales de jambon cru	15.90
Supplément pour une entrée en plat	7,00



NOS POISSONS

Filet de poisson du moment, sauce au beurre blanc	21,90
Poisson entier (bar ou dorade) grillé au feu de bois	26.00
Noix de Saint-Jacques snackées, sauce au beurre blanc	28.90



Nos plats sont accompagnés de la garniture du moment

NOS BONNES VIANDES

Pièce de bœuf	18,90
Onglet aux échalotes confites	19,80
Brochette de filet de bœuf	20,90
Steak tartare	18,90
Boeuf Bourguignon à l'ancienne (à la joue de boeuf)	19,60
Entrecôte (env. 300 g)	22,50
La grosse entrecôte des amateurs (env. 400 g)	31,50
Pavé de filet de bœuf (env. 230 g)	28,90
Véritable Andouillette de Troyes (AAAAA)	18,60
Poulet Gaston-Gérard	17,90
Ris de Veau poêlé, beurre noisette et sauce champignons	29,90
Brochette de rognons de veau grillée, sauce forestière	18,30
Brochette de gigot d'agneau marinée au thym	
Magret de canard rôti, sauce miel et raisins (env. 220 g)	18,80
Filet de volaille, sauce à la crème	17,90
Côtes d'agneau grillées	17,90
Entrecôte Uruguay GrainFed (260-300 g)	30,90



NOS BELLES PIÈCES

La côte de bœuf d'environ 1kg pour deux personnes 58.00

La grande brochette du boucher, 30,30
Sélection de nos meilleures viandes,