

Chef de Cuisine: Henrik Andersson

CARTE DU SOIR

entrées

FINES TRANCHES DE BOEUF MARINÉ

thin slices of marinated beef

11,50

HARENGS «MATJES» ET CONCOMBRE À LA CRÈME

harengs marinés au xérès et concombre crémé sur pain d'épices

herrings marinated in xérès with creamed cucumber on a spiced bread

9,00

SALADE DE POULPE

concassée de tomates crues, basilic, oignons rouges, pain grillé

octopus salad with tomatoes, basil, red onions

9,50

SOUPE FRAICHE DE PETITS POIS ET LÉGUMES VERTS

quenelle de cottage cheese

sweet peas and other green vegetables fresh soup served with a dash of cottage cheese

9,50

entrées chaudes

SARDINES GRILLÉES

ail, citron et persil

grilled sardines with garlic, lemon and parsley

10,00

L'ENTRÉE DU SOIR

tonight's special

11,50

les plats

Notre viande bovine provient en direct de la coopérative Axuria (Race Blonde d'Aquitaine née et élevée au Pays Basque)

1/2 HOMARD BRETON CUIT À LA PLANCHA

thym, servi avec salade de pommes de terre ou salade verte

grilled half lobster served with a potato or green salad

26,00

SAUMON CONFIT

fèves, navets, carottes et radis, sauce à l'oseille

steamed salmon, served with carrots, turnips, shell beans and a sorrel sauce

20,50

LE POISSON DU SOIR

20,00

PIÈCE DE BOEUF TRANCHÉE

échalotes confites et pommes de terre sautées ou salade verte

sliced beef with shallots served with a green salad or sautéed potatoes

22,50

SUPRÊME DE POULET FERMIER

carottes, feuilles d'épinards et girolles sautées, aneth, sauce aux épices douces

carrots, spinach leaves and wild mushrooms, dill

21,00

RISOTTO AUX GIROLLES, ABRICOT ET VERVEINE

mushroom risotto with verbena and apricot

17,00

les fromages

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES AFFINÉS PAR ALLEOSSE

selection of three cheese

9,00

les desserts

TERRINE DE CHOCOLAT

glace mascarpone, tuile caramélisée, fruits de la passion

chocolate fudge terrine, mascarpone icecream

7,50

AMANDIER AUX ABRICOTS

crème battue vanillée, framboises et coulis d'abricot

almond cake with apricot, whipped cream with vanilla, apricot sauce

7,50

FRAISES MARINÉES AUX ÉPICES ET GRANITÉ AU RHUM

strawberries marinated in spices with a rhum sherbet

7,50

LE DESSERT DU SOIR

tonight's dessert

7,50

CAFFÈ AFFOGATO

café expresso et glace à la vanille

5,50

entrées au choix:

SALADE DE POULPE

SOUPE FRAICHE DE PETITS POIS

ENTRÉE DU SOIR

plats au choix

LE POISSON DU SOIR

SUPRÊME DE POULET FERMIER

RISOTTO AUX GIROLLES

desserts au choix:

TERRINE AU CHOCOLAT

FRAISES MARINÉES, GRANITÉ AU RHUM

LE DESSERT DU SOIR

SÉLECTION DE TROIS FROMAGES

vous avez le choix entre

MENU DU SOIR

3 entrées, 3 plats, 3 desserts

31,00

