



---

	€
Salade Niçoise au thon frais de Gibraltar	24,75
Navarin d'Agneau, légumes de saison	24,75
Roastbeef, kartoffelsalat, piccalilli	24,50
Assiette végétarienne gourmande	19,00
Terrine de Lapereau faite maison, coulis aux baies roses, toasts. Un délice !	22,00
Tomates au Saumon frais d'Ecosse, sauce Vincent	23,00
Vol-au-vent (poulet fermier), p. frites	25,25
Pavé de Saumon d'Ecosse rôti à l'oseille, fleuron, p. purée	25,25
Carbonnades flamandes à la gueuze Boon sur toast moutardé, p. frites	25,25
Fish and chips comme à Goodwood (cabillaud frit), sauce rémoulade	26,50
Contrefilet minute, p frites, béarnaise	28,75
Assiette de framboises belges, glace vanille	13,00
Château Valcombe, Epicure 2014, AOC, Côtes du Ventoux, BIO / Mannaerts	
	le verre 7,75
	50 cl 24,00
	75 cl 37,00
Château de Bel Air, Lalande Pomerol, 2014	37,5 cl 26,00
Ravanel Cabernet Sauvignon, Chili, 2014	36,00
Château Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2014	
	le verre 10,50
	75 cl 52,50
Couvent des Jacobins, Bourgogne rouge, Maison Louis Jadot, M.D., 2014	43,50
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, Jaboulet Aîné, « Les Jalets », M.D., 2015	47,00
Château Clément Pichon, Ht Medoc, M.C., 2012	52,50
Nipozzano Riserva Chianti rufina, 2013-15	41,00
Ch. Labégorce, Margaux, MC, 2015	89,00
Sancerre Rouge, H. Bourgeois, M.D 2014	47,00