



---

	€
• Salade Niçoise au thon frais de Gibraltar	24,75
• Terrine de Lapereau faite maison, coulis aux baies roses, toasts. Un délice !	22,00
• Tomates au Saumon frais d'Ecosse	23,00
• Cerveille de Veau, sauce rémoulade	21,50
• Assiette Végétarienne Gourmande	19,00
• Roastbeef, kartoffelsalat, piccalilli	24,50
• Contrefilet minute, p. frites, béarnaise	28,75
• Navarin d'agneau aux légumes de saison	24,75
• Vol-au-vent (poulet fermier), p. frites	25,25
• Carbonnades flamandes à la gueuze Boon sur toast moutardé, p. frites	25,25
• Pavé de Saumon d'Ecosse rôti à l'oseille, fleuron, p. purée	25,25
• Fish and chips comme à Goodwood (cabillaud frit), sauce rémoulade	26,50
• 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