



Au Vieux Saint Martin

Suggestions

| | € |
|---|---------------|
| Terrine de Lapereau faite maison, coulis aux baies roses, toasts. Un délice! | 22,50 |
| Tartines de Plattekees, radis, oignons | 16,75 |
| Tomates au Saumon frais d'Ecosse (Red Label) | 23,00 |
| Gratin de Moules de Zélande au fenouil | 20,00 |
| Salade Niçoise au thon frais de Gibraltar | 24,75 |
| Roastbeef, kartoffelsalat, piccalilli | 24,50 |
| Contrefilet minute, p frites, béarnaise | 28,75 |
| Carbonnades flamandes à la gueuze Boon sur toast moutardé, p. frites | 25,25 |
| Vol-au-vent (poulet fermier), 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 Végétarienne Gourmande | 19,00 |
| 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., 2012-15 | 57,50 |
| Nipozzano Riserva Chianti rufina, 2013-15 | 41,00 |
| Sancerre Rouge, H. Bourgeois, M.D 2014 | 48,00 |