



Au Vieux Saint Martin

Suggestions

	€
• Terrine de Lapereau faite maison, toasts	22,50
• Salade d'Y Lidge	19,75
• Gratin de Moules de Zélande au fenouil	20,00
• Navarin d'agneau aux légumes de saison	24,75
• Lapin du Poitou à la Kriek Boon, p natures	26,25
• Vol-au-vent (poulet fermier), p. frites	25,25
• Blanquette de veau à l'ancienne, p. natures	24,25
• Contrefilet minute, p. frites, béarnaise	28,75
• 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
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., 2015	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., 2015	57,50
Nipozzano Riserva Chianti Rufina, 2013	41,00
Sancerre Rouge, H. Bourgeois, M.D 2014	48,00