



Au Vieux Saint Martin

Suggestions

	€
Terrine de Faisan faite maison, toasts	22,50
Soupe de Poissons et sa rouille maison	15,00
Navarin d'agneau aux légumes de saison	24,75
Rognons de porc à la Tierentijn, p.frites	24,25
Boulets d'y Lidge, sauce Lapin, p. purée	24,75
Vol-au-vent (poulet fermier), p. frites	25,25
Lapin à la Kriek Boon, p. natures	27,00
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
Assiette Végétarienne Gourmande	19,00
Château Valcombe, Epicure 2014-15, 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
Rivetti Barbera d'Alba Superiore, 2016	35,00
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., 2015-16	43,50
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, Jaboulet Aîné, « Les Jalets », M.D., 2015-16	47,00
Les Têtes Blanches, Loire, bio/naturel, 2017	30,00
Château Cambon, Beaujolais nature, 2017	39,00
Nipozzano Riserva Chianti Rufina, 2015	43,50
Château Labégorce, Margaux, M.C., 2015	89,00