

LES ENTRÉES GOURMANDES

Saumon fumé, échalotes et persil hachés, toast grillé	15
Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan et basilic	14
Carpaccio de saumon, huile d'olive vierge, aneth	14
Le foie gras d'Upigny, duo de confits et toast grillés	16
Une aumônière de Crottin de Chavignol rôti au sirop de Liège	14
Les scampis crème de curry et poivrons doux	15
Les scampis, fondue de tomates, herbes fraîches	15
Les Petits Gris de Bierwart, ail, crème et lardons	16

Les croquettes artisanales

Croquettes aux crevettes grises	
1 pièce / 2 pièces	10/15
Croquette au fromage et jambon fumé	
1 pièce / 2 pièces	9/14
Croquette de volaille (au vol au vent)	
1 pièce / 2 pièces	9/14

LES PLATS DU CHEF

Couronne d'agneau, croûte d'herbes fraîches et jus d'agneau à l'ail	24
Tagliata de bœuf, roquette, tomates confites et parmesan	19
Tartare de bœuf haché à la minute, préparé ou non	14
Jambonneau croute de moutarde à l'ancienne	18
Des rognons de veau à la dijonnaise	18
Des boulettes pur bœuf, sauce tomate et frites	12
Un magret de canard d'Upigny, miel d'acacias et orange	18
Des solettes, beurre, citron et persil frais, façon meunière	22
De la raie au beurre de câpres	21
Dos de cabillaud, bisque de crustacés aux crevettes grises	23

PROPOSÉ EN SUPPLÉMENT

Du gratin dauphinois (1 euro) / Cassolettes de légumes (3,5 euros) / Cassolette de salade (3,5 euros)

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontiers.

LE MENU DE LA TANTE JEANNE 29 €

Offre non cumulable avec d'autres offres ou promotions en cours

Entrées

Croquant de brie et grison séché, coulis au sirop de Liège, mesclun hivernal aux fruits secs	
Ou	
Carpaccio de biche et foie gras d'oie, crème balsamique acidulée	
Ou	
Velouté de potiron-carottes-cumin, marrons confits et chantilly fumée	
Ou	
Filet de sandre de Meuse, crème champignons de bois et croutons à l'ail	

Plats

Noisette de marcassin sauce Grand Veneur, aïelles au vin chaud et croquette de pomme de terre à la truffe	
Ou	
Filet de bar de ligne façon meunière et persillade de pomme de terre vapeur	
Ou	
Pavé de biche grillé au feu de bois et choix d'accompagnements	
Ou	
Brochette d'agneau grillée au feu de bois, jus d'agneau au romarin et pommes frites	

Desserts

Choix parmi notre carte de desserts

SALADES (EN ENTRÉE, 5€ DE MOINS)

La Méditerranéenne végétarienne	14
<i>(Poivrons, aubergines grillées, tomates confites, piments doux, caprons)</i>	
La Périgourdine	18
<i>(Foie gras, gésiers confits, magret fumé)</i>	

Le Grill est ouvert tous les jours, Les dernières commandes se prennent jusqu' à 14h00 le midi et 22h00 le soir, sauf le dimanche soir 21h30

LES GRILLADES

Les Grillades sont servies soit avec une salade ou bien une cassolette de légumes chauds

LE BOEUF

Une Côte à l'Os Holstein(+/- 600 gr.)	27
Un filet pur (+/-250 gr)	28
Un pavé Irlandais (+/- 250 gr)	16
Une Brochette (+/- 280 gr)	16
Une entrecôte, mais d'Irlande (+/- 300 gr)	22
Une entrecôte de bœuf de l'Aubrac (+/- 300 gr)	26
Une entrecôte Holstein Maturée 6-8 semaines (+/-300 gr)	34

L'AGNEAU (NOUVELLE ZÉLANDE)

Une brochette (+/- 280 gr)	15
De belles petites côtelettes	20
La brochette mixte (agneau et bœuf) (+/-280 gr)	15

LA VOLAILLE

Une brochette de dinde	13
Un magret de canard d'Upignac	16

UNE SAUCE AU CHOIX

Béarnaise	Maison	Beurre d'ail	Poivre vert
Sambre et Meuse (sauce crème de tomates et estragon)			
Roquefort	Echalotes	Archiduc	
Choron	Beurre	Maître d'Hôtel	
(Si vous souhaitez une deuxième sauce ou un accompagnement, un supplément de 2.50 € vous sera demandé)			

UN ACCOMPAGNEMENT DES GRILLADES AU CHOIX

De frites au Blanc de Bœuf
Du Gratin dauphinois (+1.00€)
Sauté de Fettuccini à l'huile d'olive
Des pommes de terre Rissolées
Des pommes croquettes
Une pomme de terre en chemise, avec ou sans beurre d'ail

POUR LES PLUS PETITS (9 € LE PLAT)

Boulette sauce tomate et frites
Brochette de dinde, compote de pomme, frites
Fondus au parmesan et salade
Pavé de bœuf grillé, frites