

# La Carte d'Automne

## NOS ENTRÉES ET SALADES

Le Foie Gras maison _____ Chutney de Fruits, Brioche dorée	17,00
Le Carpaccio de Thon rouge et Tempura de Crabe _____ Mayonnaise au Curcuma et tartare de légumes	19,00
Le Tataki de Boeuf _____ Épices Thaï, Salade de Fenouil, Coriandre et Carottes	17,00
Le Velouté de Potiron et Burrata des Pouilles _____ à l'Huile d'Olive extra vierge et Basilic	14,00
La Salade César _____ au Blanc de Poulet	18,00
La Trilogie de Galettes _____ Saumon Gravlax, Thon sashimi, Cocktail de Crabes	18,00

## NOS PLATS

La belle Sole meunière _____ Purée de Pommes de Terre, petits Légumes	39,50
Le Risotto aux Moules et Couteaux de la Mer _____ Persil et Boutargue de poisson	27,00
Le Dos de Cabillaud rôti _____ Purée de Pommes de Terre, Légumes du moment, Sauce marinière	28,00
La Friture de la Moselle _____ Sauce rémoulade, Frites maison	26,00
Le Coeur de Filet de Boeuf _____ Frites maison, Légumes du moment, Sauce au choix	30,00
Le Burger de Filet Boeuf _____ entre deux "Gromperekichelcher" Sauce tartare, Fromage raclette, Tomate, Feuille de Salade, Cornichons	23,00
Le Tartare de Boeuf _____ Frites maison, Salade	23,00
L'Entrecôte de Boeuf _____ Frites maison, Salade, Sauce au choix	26,00
La Tagliata de Poulet fermier _____ Trévisé, Copeaux de Parmesan et Crème Balsamique	23,00
Le Vol-au-Vent de Volaille à la Reine _____ Frites maison, Salade	22,50

Nos Sauces: Pinot Noir, Poivre Vert, Béarnaise

Supplément Salade 2,00

Supplément Frites 3,00