



## Menu 27,50 €

Cannelloni de carpaccio de boeuf, légumes grillés roquette et balsamique

*OU*

Croustillant de scampis et crème d'ail

*OU*

Bonbon de chèvre, lard, miel et noix en salade

\*\*\*

Suprême de volaille, poêlée de champignons et pommes dauphine

*OU*

Dorade poêlée, meli melo de tomates et pommes grenailles

\*\*\*

Crème brûlée

*OU*

Mousse au chocolat

## Menu 35 €

Vitello Tonato

*OU*

Tartare de bar au citron vert

*OU*

Poelée forestière et croutons à l'ail

\*\*\*

Filet de sole meunière, mousseline de pomme de terre et légumes de saison

*OU*

Carré d'agneau, gratin dauphinois et bouquetière de légumes

*Ou*

Poulet au curry rouge et riz basmati

\*\*\*

Sabayon de fruits gratinés

*OU*

Moelleux au chocolat

*OU*

Assortiment de sorbets



## Menu All-in 45 €

Coupe de Cava

\*\*\*

Assiette de saumon fumé et garnitures

*OU*

Cassolette de scampis au curry rouge et lait de coco

*OU*

Croustillant de chèvre au sirop de Liège

\*\*\*

Pavé de boeuf 200gr et sa sauce chaude et frites

*OU*

Dos de cabillaud risotto aux coquillages

*OU*

Brochette mixte, sauce chaude et pomme au four

\*\*\*

Dame blanche

*OU*

Tarte citron meringuée

*OU*

Sabayon aux fruits gratinés

\*\*\*

Vin, soft et eau jusqu'au dessert

Café

Forfait boissons à volonté  
8,50 € par personne et par heure

Coupe de Cava  
vin maison  
jupiler  
coca / eau / jus d'orange

Forfait boissons 17,50 €/pp

Coupe de Cava  
1/2 de vin maison  
1/2 eau plate, pétillante ou 3 softs au choix  
café

\*possibilité de remplacer le dessert des menus par un gâteau d'anniversaire (chocolat OU chantilly & fruits frais) - \*\* Droit de bouchon 10€ par bouteille -

\*\*\*Tous nos prix s'entendent TVA comprise