



Fermé Lundi & Mardi
Closed on Mondays and Tuesdays

LA CARTE

Entrées / Starters :

L'assiette de charcuterie de Laure et Paul <i>Laure and Paul's charcuterie platter</i>	19€
Les 8 huîtres de Veules-les-Roses <i>The 8 oysters of Veules-les-Roses</i>	25€

Les Plats / Main course :

Le homard Europe à la poêle flambé au whisky pour 2 personnes, béarnaise, frites au couteau <i>European lobster flamed with whiskey for 2 people, bearnaise sauce, knife French fries</i>	72€
La côte de bœuf maturée pour 2 personnes, frites au couteau (temps de préparation ~30 minutes) <i>Prime rib of beef for 2 people, knife French fried (preparation time ~30 minutes)</i>	69€
Assiette de frites maison <i>Plate of French fries</i>	7€

Notre bœuf est réfrigéré, d'origine, élevé et abattu : France
Notre veau est réfrigéré, d'origine, élevé et abattu: Pays-Bas

Le Fromage et Les Desserts / Cheese and Desserts :

Sélection de fromages <i>Selection of cheese</i>	13€
La vraie crème brûlée à la vanille, cassonade <i>Real burn cream with brown sugar vanilla</i>	15€
Paris-Brest praliné, crème mousseuse <i>Praline Paris-Brest, foamy cream</i>	15€

MENU Canaille / Kids' menu - 16€

Plat chaud – Dessert gourmand autour du bonbon
Warm dish- Gourmet dessert around candy

Boisson (Sirop à l'eau, limonade, diabololo ou jus de fruits au choix)
Drink (flavored water or sparkling water, lemon soda, or juice)

A LA DECOUVERTE DE NOS TERROIRS

Discovering our rural gems...

*** Filet de truite fumée maison en Bellevue, beurre de civette, pommes de terre
House-smoked trout fillet in Bellevue, civet butter, potatoes

*

*** Légumes de saison en barigoule froide, jus de poulet à l'ancienne
Seasonal vegetables in cold barigoule, old fashioned chicken juice

*

*** Royale de foie gras, frisée fine au lard
Foie gras royal, curly salad with bacon

*** Diable des mers mijoté façon Osso Bucco
Sea devil simmered Osso Bucco style

*

*** Poitrine de volaille farcie aux pommes, lentilles Beluga, crémeux au chorizo
Chicken breast stuffed with apples, Beluga lens, creamy chorizo

*

*** Pièce de boeuf saisi au poivre mignonette, frites au couteau
Piece of beef seared with mignonette pepper, knife French fries

*** 2 fromages de notre terroir
2 cheeses from our region

*

*** Financier du jour, crème moka (A commander en début de repas)
Financier of the day, mocha cream (To order at the beginning of the meal)

*

*** Bavaois minutes, premier fruits rouges
Bavarian minutes, first red fruits

2 Plats par convive / 2 choices 39.00€

3 Plats par convive / 3 choices 45.00€

*Notre bœuf est réfrigéré, d'origine, élevé et abattu : France
Notre volaille est réfrigérée, d'origine, élevée et abattue: France*

Possibilités de modifications de carte en fonction de nos arrivages

A vous, nos Hôtes :

On épluche

On émince

On émulsionne

On fait nos jus

On taille nos légumes

On déglace

On poêle

On saisit

On mijote

On vide nos poissons

On dresse

Telle est l'histoire que nous souhaitons vous narrer dans notre cuisine,

Celle du goût et de la fraîcheur,

Celle de la passion,

Qu'avec vous, nous souhaitons partager

Dans l'humilité qu'impose la rigueur de l'exercice.

