



Croquettes aux crevettes grises « Maison » 20. Fondus au fromage « Vieux Bruges » 16. Le Duo 18.
Foie d'oie « Maison », confiture d'oignons 24.
Calamars frits, sauce tartare 20. Poêlée de gambas à l'ail frais, piments doux aux herbes fraîches 21.

SUGGESTIONS SAISON GIBIER OCTOBRE 2021.

6 Huîtres Gillardeau 24.
Tartare de thon, saumon et avocat 23.
Quatuor de carpaccio, bar, saumon, thon et coquilles Saint-Jacques 23.
Tempura de crevettes Nobashi 20.
Brochette de coquilles Saint-Jacques grillées, beurre blanc au basilic 24.
Véritable carpaccio de bœuf coupé main 23.
Cassolette de champignons des bois 21.
Crottin de chèvre (bocconcini & salade d'herbes) 18.
Cassolette de palourdes à l'ail, tomates fraîches, déglacées au riesling 20.
Mousse de canard sauvage au foie d'oie, servi avec toast 18.
Foie d'oie « Maison » aux figes 24.
* * *
Salade végétarienne, crottin de Chavignol, tomates confites, légumes grillés, etc..... 22.
Bar de ligne au risotto aux légumes automnal 28.
Duo de solettes aux palourdes, herbes fraîches et écrasé de pomme de terre 28.
Pavé de saumon grillé florentine sauce mousseline 25.
Grillade mixte de poissons, beurre blanc à l'échalote 28.
Belle sole meunière, pommes grenailles 33.
Ragoût de coquilles St Jacques et gambas, aux petits légumes, sauce cardinal 28.
Marmite de poissons fins en bouillabaisse, rouille & croûtons 30.
Steak de thon mi-cuit aux piments d'Espelette, pesto et parmesan 28.
Bœuf sauté Stroganoff, pommes frites 28.
Carré d'agneau, jardinière de légumes, gratin dauphinois (2) 58.
Entrecôte « Cube Roll » écossaise, salade mixte, sauce béarnaise 32.
Cuisse de canard confite aux arômes de Provence 25.
Rognons de veau à la moutarde de Meaux 24.
Cœur de ris de veau grillé « Café de Paris » et son gratin de courgettes 36.
Coq faisane à la brabançonne ou fine Champagne (2) 65.
Râble de lièvre « Grand veneur » (2) 68.
Noisettes de biche Arlequin, pomme-fruit aux airelles, rissoles de marrons 35.
* * *

BUSINESS LUNCH : Entrée, plat et 2 boissons (voir Tableau) 30.

VIANDES : Filet pur béarnaise ou poivre vert ou roquefort 33. Filet pur aux champignons sauvages 35.
Chateaubriand en croûte, sauce au foie d'oie 66 (2).
Tous nos filets purs sont accompagnés de frites fraîches. Portion supplémentaire 3.

GARNITURES : Salade de tomates 4,5. Salade mixte 9. Gratin dauphinois (2) 9. Bouquetière (2) 18.
Poêlée de chicons braisés 12.

DESSERTS : Sorbet colonel 10. Moelleux au chocolat 12. Fraises Melba 12. Framboises Melba 13.
Mélange de fruits Melba 15. Ile flottante 10. Dame blanche 10. Dame noire 10. Café liégeois 10. Meringue glacée 10. Salade de fruits frais, coulis de mangue 15. Croustillant praliné et mousse au chocolat 12. Mousse au chocolat 10.
Gratin de fruits frais, glace vanille 15. Crème catalane brûlée à la cassonade 10. Panaché de glaces/sorbets 10.
Assiette de fromages (Chèvre, roquefort, camembert et fleuron de Bruges) 15.

EAUX ET BIÈRES

¼ Perrier, ¼ Chaudfontaine Pl ou Gazeuse	3,00
Coca-Cola, Light ou Zéro /Spa citron ou orange/ Tonic	3,00
½ Chaudfontaine PL, Léger, Gazeuse	4,50
Stella (au fût)	3,50
Maes Zéro Alc /Blanche de Hoegaarden	4,00
Leffe (Blonde ou Brune)	6,00

CAFE ET THE

Café ou décaféiné, thé	4,00
Tisane, thé menthe fraîche, cappuccino/ lait russe	4,50
Irish coffee	11,00

APÉRITIFS

Jus de tomate	3,00
Jus d'orange frais	5,00
Apéritif "Maison"/ Kir /Gancia/ Suze/ Picon/ Sherry	5,00
Martini dry/ blanc/rouge ou Fiero/ Ramos Pinto réserve	5,00
Pineau des Charentes /Porto blanc ou rouge /Pastis	5,00
Campari (soda ou orange) / Apérol Spritz	9,00
Bacardi/ Gin /Vodka	9,00
Vieux Porto	10,00

CHAMPAGNES

Besserat de Bellefon Brut (Coupe : 10,00)	65,00
Moët & Chandon Brut	80,00
Taittinger brut	85,00
Bollinger brut	100,00
Ruinart Blanc de Blancs	120,00

ALCOOLS

Amaretto/Averna/Grappa/ Sambuca/ Limoncello	8,00
Bokma/Jeune Calvados/ Fernet Bianca	8,00
Cointreau/ Drambuie/ Grand Marnier/ Baileys	8,00
Southern Comfort/Mandarine Napoléon	8,00
Whisky (J.B, J.Walker, Jack Daniels, Jameson)	9,00
Cognac/Framboise/ Poire/ Mirabelle/ Eau de Villée	9,00
Marc de Bourgogne ou de Gewürztraminer	9,00
Glenmorangie/ Glenfiddich /Macallan/ Grappa Pilzer	12,00
Poire Morand/Vieille Prune Souillac/Rémy MartinVsoP	13,00
Vieux Calvados 12 ans Groult / Grappa Stravecchia20a	14,00
Bas-Armagnac 12 Darroze /Glenlivet 18 /Armagnac XO	15,00
Kavalan (Whisky single malt Taiwan)	18,00
Chartreuse V.E. P.	20,00

LITRONS

Blanc (Rivaner) - Rouge (Ardèche) V : 5,00	28,00
--	-------

BEAUJOLAIS

Brouilly (Dominique Piron)	36,00
Moulin à Vent (Dom. du Pourpre)	40,00
Juliéas Clos de Haute-Combe (Vincent Audras)	46,00

BOURGOGNE

BLANCS	
Chardonnay (au verre : 6,00)	32,00
Mâcon-Villages (Joseph Drouhin)	33,00
Côte d'Or Chardonnay réserve (Nuiton & Beaunoy)	44,00
Saint-Véran (Dom. O. Merlin)	47,00
Chablis 1 ^{er} cru Fourchaume (G.Tremblay)	25,00 50,00
Rully (Joseph Drouhin)	56,00
Pouilly Fuissé (Girardin)	60,00
Meursault « Les Grands Charrons » (Bouzereau)	77,00
Chassagne-Montrachet (Philippe Bouzereau)	85,00
Chassagne-Montrachet Premier Cru « Morgeot (Pillot)	136,00

ROUGES

Coteaux Bourguignons (Passetoutgrain)(Bouchard Aîné)	29,00
Pinot noir Réserve (Nuiton-Beaunoy)	38,00
Rully (Joseph Drouhin)	48,00
Santenay (Dom. J-M Pillot)	65,00
Côte de Nuits Villages (Joseph Drouhin)	68,00
Côte de Beaune (Jeunes vignes du Clos des Mouches)	77,00
Savigny les Beaune (Remoissenet Père & Fils)	80,00
Gevrey-Chambertin Vieilles vignes (Dom. Coillot)	94,00
Pommard Vieilles vignes (Dom. Vincent Latour)	100,00
Aloxe-corton (Bize)	120,00

Verre de vin : 15CL

BORDEAUX BLANCS

Château Lacaussade Saint-Martin (1 ^{er} Côtes de Blaye)	39,00
Sauternes (Château Closiot) (Verre : 9,00)	50,00
Château Carbonnieux (Graves)	78,00

ROUGES

Château Haut Terrier (Côte de Blaye 14) 50 Cl	30,00
Château du Gazin (Can-Fronsac 15) (V:7,50) 20,00 36,00	72Mg
Château D de Dauzac (Bordeaux 16)	38,00
Château Grand Pey-Lescours (St-Emilion 16)	46,00
Chateau. de la Commanderie (Ld-Pom 15) 24,00 47,00	90Mg
Château Magnan La Gaffelière (St-Emilion 14) (V: 9,50)	50,00
Château Héritage de Chasse Spleen (Haut-Médoc 15)	52,00
Château Clos Floridene (Graves 14)	52,00
Château les Hauts-Consellants (L-de-Pom 14)	56,00
Château La Bridane (St-Julien 14)	58,00
Château Lady Laroze (St.Emilion Grand Cru 12)	60,00
Château Petit Bocq (St- Estèphe 14)	65,00
Château de Sales (Pomerol 13)	67,00
Château La Louvière (Pessac-Léognan 13)	75,00
Château La Réserve de Malartic (Graves 11)	78,00
Château Larmande (St-Emilion 14)	86,00 165Mg
Château Dassault (St.-Emilion Grand Cru 14)	90,00
Château Dauzac (Margaux 14)	124,00
Château Alter Ego (Margaux 11)	175,00
Château Mouton Rothschild (1 ^{er} Cru Pauillac 04)	550,00
Château Cheval Blanc (1 ^{er} Grand Cru St.Emilion 96)	645,00

VINS DIVERS DE FRANCE & VINS D'AILLEURS**BLANCS**

Muscadet de Sèvre et Maine (La Haute Fèvrerie)	25,00
Duquesa de Valladolid Verdejo Rueda (Espagne)	26,00
Viognier Gérard Bertrand (Verre : 5,00)	27,00
Grüner Veltliner – Müller Grossmann (Autriche)	28,00
Touraine Sauvignon Cristal (P. Buisse)	28,00
Sauvignon « Les fumées blanches »	28,00
Cheverny (Dom. .Le Portail)	29,00
Chenin Brown Brothers (Australie)	29,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi - Querciantica (Italie)	31,00
Pinot Blanc (Trimbach)	34,00
Grand Ardèche (L.Latour)	37,00
Pinot gris d'Alsace (Léon Beyer)	42,00
Kaefferkopf Grand Cru (Kuehn) „Gewürztraminer“	42,00
Sancerre blanc (Crochet) (Verre : 7,50) 20,00	43,00
Manincor (Réserve della Contessa) (Italie)	43,00
Menetou-Salon Morogues (Dom. Minchin)	44,00
Pouilly fumé (Château de Favray)	23,50 46,00
Châteauneuf du Pape "Reine Jeanne" (Ogier)	57,00
Pouilly fumé de Ladoucette	34,00 68,00

ROSES

Gris Blanc (Gérard Bertrand)	24,00
Tavel (Domaine Moulin-La-Vignerie)	32,00
Whispering angel (Ch. D'Esclan)	58,00

ROUGES

Vieille Mule (Côtes catalanes) (Jeff Carrel)	30,00
Domaine Bousquet (100 % Malbec) (Argentin)	31,00
Chinon rouge « Les Gravières » (Couly-Dutheil)	32,00
Saint Nicolas de Bourgueil (Clos du Vigneau) (Jamet)	33,00
Bila-Haut (Côtes du Roussillon Villages) (Chapoutier)	34,00
Côtes du Rhône //45 (Jaboulet Aîné) (Verre : 7,00)	35,00
Los Vascos (Barons de Rothschild Lafite) (Chili)	35,00
Saumur Champigny (Le Valvert)	35,00
Piuma Ripasso Valpolicella (Italie)	36,00
Première Vendange (H. Marionnet) Gamay Sans sulfite	38,00
Sassabrina Rocca di Monte Massi (Sangiovese)	39,00 80,00Mg
Baron de Ley Reserva (Espagne)	40,00 80,00 Mg
Pinot noir d'Alsace (Trimbach)	42,00
Sancerre Rouge (Raimbault) (Verre : 7,50) 20,00	43,00
Château Caraguihes Prestige (Corbières) Bio & Organic	44,00
Vacqueyras (Ogier)	44,00
Crozes-Hermitage « Martinière » (Ferraton)	45,00
Gigondas (Ogier)	45,00
LAN Reserva Rioja (Espagne)	45,00
Jungano (Igt Paestum Aglianitico) (Italie)	46,00
Domaine Oratoire Saint Martin "Réserve des seigneurs"	47,00
Rimauresq Cru Classé (Côtes de Provence)	48,00
Château du Cèdre (Cahors)	50,00
Clos du Caillou " Les Quartz" (Côtes du Rhône)	54,00
Châteauneuf du Pape "Reine Jeanne" (Ogier)	57,00
Saint Joseph (Ferraton)	59,00
Cornas « Les Grandes Terrasses » (Jaboulet Aîné)	76,00
Côtes Rôtie 10 (Ferraton)	100,00
Côte Rôtie 10 (Ferraton)	100,00