



Foie d'oie « Maison », confiture d'oignons 25. Calamars frits, sauce tartare 21.
Coquilles Saint-Jacques à l'ail 21. Poêlée de gambas à l'ail frais, piments doux aux herbes fraîches 21.
Croquettes aux crevettes grises 20. Saumon fumé Norvégien, toast brioché 24. Cassolette de champignons de saison 21.

SUGGESTIONS DE CE 7 & 9 JUIN 2022.

Tomate à la mozzarella di bufala, huile d'olive extra vierge et basilic 18.
Tartare de bar, vinaigrette au pamplemousse 20.
Bavarois de tomates mûres au chèvre frais sur courgettes grillées 17.
Duo de tartare de saumon et thon, mayonnaise japonaise 20.
Trio de carpaccio de bar, thon, saumon 23.
Brochette de coquilles Saint-Jacques grillées, beurre blanc au basilic 24.
Tempura de crevettes Nobashi 20.
Véritable carpaccio de bœuf, pesto & copeaux de parmesan 23.
Feuilleté de chèvre au thym et sirop de liège 18.
Asperges vertes en tempura et saumon fumé extra-doux 23.
Camembert au four, petite salade de saison 17.

Maatjes de Hollande servi avec haricots verts 18 avec Bokma 21.

* * *

Galette de risotto croustillant aux légumes de saison et dôme de tomates courgettes confites 22.
Bar de ligne au risotto à l'huile de truffes blanche et asperges thaïes 29.
Dos de cabillaud poché au duo d'asperges, mousseline aux piments d'Espelette 31.
Pavé de saumon grillé aux épinards, sauce dijonnaise 26.
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 30.
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, bouquetière de légumes 58 (2).
Rognon de veau des Moutardiers 26.
Entrecôte « Cube Roll » écossaise, salade mixte, sauce béarnaise 32.
Cuisse de canard confite aux arômes de Provence 26.
Cœur de ris de veau grillé « Café de Paris » et son gratin de courgettes 36.

* * *

BUSINESS LUNCH : Entrée, plat et 2 boissons (voir Tableau) 33.

VIANDES : Filet pur béarnaise ou poivre vert ou roquefort 33. Filet pur aux champignons sauvages 35.
Chateaubriand en croûte, sauce au foie d'oie 70 (2).
Tous nos filets purs sont accompagnés de frites fraîches. Portion supplémentaire 3.

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

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 BIERES

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) // La Zoutoise	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
Deutz ou 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 Branca	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 MartinVso	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)	38,00
Moulin à Vent (Dom. du Pourpre)	40,00
Juliéas Clos de Haute-Combe (Vincent Audras)	46,00

BOURGOGNE**BLANCS**

Chardonnay (au verre : 6,00)	34,00
Mâcon-Villages (Joseph Drouhin)	35,00
Côte d'Or Chardonnay réserve (Nuiton & Beaunoy)	46,00
Saint-Véran (Dom. O. Merlin)	48,00
Chablis 1 ^{er} cru Fourchaume (G.Tremblay) 25,00	50,00
Rully (Joseph Drouhin)	58,00
Pouilly Fuissé (Girardin)	60,00
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)	40,00
Rully (Joseph Drouhin)	50,00
Côte de Nuits Villages (Joseph Drouhin)	68,00
Hautes côtes de Beaune (Nuiton & Beaunoy)	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 du Gazin(C-Fronsac 14/15)(V:7,50)	20,00	36,00	72Mg
Château D de Dauzac (Bordeaux 15)			40,00
Château Grand Pey-Lescours (St-Emilion 16)			46,00
Chateau. de la Commanderie (Ld-Pom 18)	24,00	47,00	90Mg
Château Magnan La Gaffelière (St-Emilion 16) (V: 9,50)			50,00
Château Héritage de Chasse Spleen (Haut-Médoc 17)			52,00
Château Clos Floridienne (Graves 14)			52,00
Château les Hauts-Conseillants (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 la Croix Bonis (St.Esphèphe 15)			64,00
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 La Dominique (St.Emilion Grand Cru 12)			115,00
Château Dauzac (Margaux 14)			124,00
Château Palmer (Margaux 11)			138,00
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)	26,00	
Duquesa de Valladolid Verdejo Rueda (Espagne)	27,00	
Viognier Gérard Bertrand (Verre : 5,00)	28,00	
Touraine Sauvignon Cristal (P. Buisse)	28,00	
Sauvignon « Les fumées blanches »	28,00	
Grüner Veltliner – Müller Grossmann (Autriche)	29,00	
Cheverny (Dom. .Le Portail)	29,00	
Chenin Brown Brothers (Australie)	29,00	
Verdicchio dei Castelli di Jesi - Querciantica (Italie)	33,00	
Pinot Blanc (Trimbach)	35,00	
Grand Ardèche (L.Latour)	38,00	
Pinot gris d'Alsace (Léon Beyer)	43,00	
Manincor (Réserve della Contessa) (Italie)	43,00	
Menetou-Salon Morogues (Dom. Minchin)	44,00	
Kaefferkopf Grand Cru (Kuehn) „Gewürztraminer“	45,00	
Sancerre blanc (Crochet) (Verre : 7,50)	22,50	45,00
Pouilly fumé (Château de Favray)	25,00	48,00
Châteauneuf du Pape "Reine Jeanne" (Ogier)		57,00
Pouilly fumé de Ladoucette	34,00	69,00

ROSES

Gris Blanc (Gérard Bertrand)	24,00
Tavel (Domaine Moulin-La-Vignerie)	35,00
Whispering angel (Ch. D'Esclan)	58,00

ROUGES

Vieille Mule (Côtes catalanes) Jeff Carel	31,00	
Don David Réserve (100 % Malbec) (Argentin)	32,00	
Chinon rouge « Les Gravières » (Couly-Dutheil)	33,00	
Saint Nicolas de Bourgueil (Clos du Vigneau) (Jamet)	34,00	
Bila-Haut (Côtes du Roussillon Villages) (Chapoutier)	35,00	
Côtes du Rhône //45 (Jaboulet Aîné) (Verre : 7,00)	36,00	
Los Vascos (Barons de Rothschild Lafite) (Chili)	35,00	
Saumur Champigny (Le Valvert)	35,00	
Piuma Ripasso Valpolicella (Italie)	36,00	
Chianti Rufina DOCG Bio (Italie)	37,00	
Première Vendange (H. Marionnet) Gamay Sans sulfite	38,00	
Sassabruna 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
Château Caraguihes Prestige (Corbières) Bio & Organic		44,00
Sancerre Rouge (Raimbault) (Verre : 7,50)	22,50	45,00
Vacqueyras (Ogier)		45,00
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"		48,00
Château du Cèdre (Cahors)		52,00
Rimauresq Cru Classé (Côtes de Provence)		54,00
Clos du Caillou " Les Quartz" (Côtes du Rhône)		55,00
Saint Joseph (Ferraton)		60,00
Châteauneuf du Pape "Reine Jeanne" (Ogier)		68,00
Cornas « Les Grandes Terrasses » (Jaboulet Aîné)		76,00
Côtes Rôtie 10 « Les églantiers » (Ferraton)		100,00
Côte Rôtie 14 « les jumelles » (Jaboulet Aîné)		100,00