
ENTREES

- Oeufs XS cuits à 63°C / fricassée d'asperges / copeaux de foie de canard 16 €
- Croquette de crevettes grises épluchées à la main 14 €
- Tête de veau en croquette / sauce tartare 14 €
- Salade niçoise / thon rouge grillé 18 €
- Vitello tonato « made in Hélicoptère » 15 €
- Saumon « label rouge » fumé par nos soins / crème aigre /
gaufres aux algues 18 €
- Pasta al ragout 15 €
citron, gambas 18 €
- Terrine de foie de canard / brioche maison 18 €
- Les asperges comme vous les aimez (vinaigrette / mousseline / flamande) 19 €
- Bisque d'étrille / croutons / rouille 13 €
- Os à moëlle / pain grillé 13 €

PLATS

Les mijotés

- Blanquette de veau « tradition » 18 €
- Cuisse de lapin / tomates confites / olives / polenta 19 €
- Coq des prés à l'estragon 19 €

Le grill

- Le bœuf :
 - Côte à l'os (2 cts) 35 €/pp
 - Entrecôte 27 €Garnitures au choix: frites / gratin / penne au parmesan
salade gourmande / légumes confits
béarnaise / barbecue / jus nature
- Côte de veau de lait juste nature / citron / basilic 28 €
- Belle côte de porc plein air / légumes fondants au romarin et thym 19 €

Les plats

- | | |
|--|--------------|
| ■ Lard basse température / wok de légumes / laque gingembre | 15 € |
| ■ Tartare de bœuf au couteau minute | 17 € |
| ■ Epaule d'agneau toute tendre rôtie / cuisinée comme une tajine
au citron et coriandre / épices berbères | 21 € |
| ■ Parmentier de queue de bœuf / foie de canard rôti / champignons /
mousseline de céleri | 20 € |
| ■ Risoto végétarien | 14 € |
| ■ La classique sole meunière | Prix du jour |
| ■ Pêche du jour ... suivant l'inspiration du chef et produits du marché | Prix du jour |

DESSERTS

- | | |
|---|------|
| ■ Dame blanche | 8 € |
| ■ Tarte au citron | 8 € |
| ■ Millefeuille / vanille / praliné | 8 € |
| ■ Café liégeois | 8 € |
| ■ Soupe aux fraises | 8 € |
| ■ Flan caramel | 8 € |
| ■ Macaron XL / chocolat / vanille | 8 € |
| ■ Les fromages de mon ami Fred « Uguzon » | 12 € |

*« Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par
amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée » Paul Bocuse*

Bon appétit

Frédéric Salpetier