

MENU

(A titre indicatif)

Entrées

Moules: (25€)

Espuma Citron vert, coriandre, gingembre et piment, légumes
marinière et tuile de pomme de terre

OU

Tartare de Veau : (25€)

Tomates de notre producteur à l'huile de basilic, mayonnaise
anchois, câpres frits et tuile de parmesan

Plats

Lard confit laqué: (30€)

Millefeuille de pomme de terre, cerises poêlées, daikon pickles,
mayonnaise sésame, gel ponzu

OU

Sébaste à la plancha: (30 €)

Poivron rouge, fidéua, rouille et fumet de chorizo

Desserts

Figue poêlée: (12€)

Biscuit crumble et glace au lait d"amande

OU

Mirabelle: (12€)

Pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière et noix de pécan

Le verre de Vin: 10€

Formule Lunch

UNIQUEMENT le midi :

Entrée - Plat : 45€

Plat - Dessert : 40€

Formule 3 services au choix dans le "Menu Comptoir": 50€

Formule 4 services au choix dans le "Menu Comptoir": 65€

ou

Faites confiance à l'équipe "Menu Carte Blanche", 5 services : 75€ (Ce
menu est servi uniquement le soir!)

Menu "Carte Blanche" avec les vins 115 €



A Partager

Caviar Caspian Tradition 30 gr : 95 €

Ecrasé de pomme-de-terre servie tiède, jus de citron frais et ciboulette ciselée minute

Plateau de charcuterie : 24 €

Jambon iberique, saucisson bellota, Mimolette, cornichons pickels

Bol d'olives vertes Gordal : 6 €

Boudin blanc de Dierendonck : 12 €

Moutarde Bister et cornichons pickel

Croquette de chorizo ibérique : 5 €/pce

Fondue au parmesan : 10 € / pce

Bruschetta de saumon fumé maison : 17 €

Tarama maison et toast : 12 €

Huître Gillardeau : 4€ / pce

Les Plats

Solettes meunières : 28 €

Purée résimont et salade du jardin

Tartare de boeuf haché minute : 24 €

Frites fraîches et salade du jardin

Boulettes sauce tomate Mamie Résimont : 24 €

Frites fraîches et mayonnaise maison

Burger de boeuf Holstein : 24 €

Pur boeuf Holstein, morbier fondu, frites fraîches, mayonnaise maison

Côte à l'os de la maison CARNIVAL de 1kg200gr : 118 €

Frites, salade et béarnaise maison

Entrecôte de la maison CARNIVAL 400gr au Barbecue

Yakiniku : 60 €

Frites, salade et béarnaise maison

SUGGESTIONS

Entrées

Croquettes de crevettes 't werftje : 20 €

Salade du jardin et sauce saté

Plats

Pâtes fraîches végétariennes : 22 €

Asperges poêlées, pignon de pin, pesto roquette et sauce tomate

Pâtes fraîches au homard : 50 €

Asperges, crème parmesan et jus de homard monté au beurre

Ris de veau : 42 €

Purée Résimont, béarnaise, lard croustillant et asperge verte

Fromage

Assortiment de Fromages affinés par la Maison Fauville : 14 €

Desserts

La véritable Dame Blanche Turbinée minute : 12€

Glace vanille bourbon, chocolat chaud et chantilly

Moelleux Chocolat : 12€

Glace Vanille (12 min d'attente)

Crème brûlée : 12 €

Vanille bourbon

Ile flotante : 12 €

Crème anglaise et sirop d'érable

"♥" le coup de coeur de l'équipe, plat créatif, classique ou revisité, selon les
produits déposés par nos producteurs locaux.