

***** VIANDES *****

<i>Le filet de bœuf grillé sel de guerande</i>	16.50
<i>Tournedos filet steak grilled</i>	
<i>Le rumsteak au poivre</i>	15
<i>Rumsteak with pepper sauce</i>	
<i>Le filet de boeuf sauce aux pleurotes</i>	18.50
<i>Tournedos filet steak with mushroom pleurotes</i>	
<i>Le magret de canard sauce périgourdine</i>	17
<i>Filet of duck with perigourdine sauce</i>	
<i>Le filet de bœuf Rossini « au foie gras maison »</i>	20
<i>Tournedos filet steak « with duck liver & port sauce »</i>	
<i>L'escalope de dinde aux maroilles</i>	13
<i>Turkey with maroilles</i>	
<i>La pièce de bœuf aux échalotes</i>	15
<i>Piece of beef with echalotes</i>	
<i>Le potch'vlesh maison</i>	14
<i>Potch'vlesh house</i>	

***** POISSONS *****

(les produits de la mer sont selon arrivage)

Homard grillé sauce corail 8€ les 100 grammes
(voir menu homard 49 €)

<i>Le caquelon de moules marinières frites</i>	12,50
<i>Mussels cooked in white wine & chips</i>	
<i>Le caquelon de moules façon grand-mère (crème & lardons) & frites</i>	14,50
<i>Mussels cooked with cream & raw ham & chips</i>	
<i>L'escalope de saumon sauce beurre blanc</i>	14
<i>Salmon with butter sauce</i>	
<i>L'aile de raie sauce aux capres</i>	15
<i>Skate fish with capers sauce</i>	
<i>Le bar rôti au chardonnay</i>	18
<i>Sea bass with chardonnay</i>	
<i>Les saint-jacques en pot au feu</i>	18
<i>Scallops cocked in casserol</i>	
<i>Le turbot sauce hollandaise (selon arrivage)</i>	23
<i>Turbot hollandaise sauce</i>	
<i>La sole meunière (selon arrivage)</i>	23
<i>Dover sole</i>	

Prix net T.T.C service compris