

## apéritifs

---

kir	3.5
kir royal	10
communard	4.5
pastis, ricard	4
whisky «grant»	6.5
whisky «aberlour»	8.5
martini blanc/rouge	5
gin «bombay saphir»	8.5
vodka	4
vodka «grey goose»	8.5
suze	4
campari	4
porto	4
rhum «bacardi»	6
rhum «diplomatico»	9
rhum «dom papa»	10
spritz aperol	7

## bières

---

<b>pression</b>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
stella	3.6	6
leffe	3.8	6.4
hoegaarden	4	7

# menu du marché

à midi en semaine

---

entrée, plat, dessert, café - suggestion journalière

**22**

# menu <sup>sahler</sup>

entrée, plat, dessert

29

## entrées

---

rilette de poisson, coriandre et cumin, tuile de pain, salade

millefeuille de betteraves marinées chèvre frais, tuile de fromage de chèvre, salade d'herbes

salade de gésiers de canard, noix, abricots secs et dattes

## plats

---

suprême de volaille jaune contisé au chorizo, polenta au comté, émulsion chorizo

filet de lieu jaune confit, mousseline de choux fleur, choux fleur en texture

joue de porc confite à la lyonnaise, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et petits légumes

## desserts

---

cœur coulant chocolat noir, crème glacée coco

tarte aux prunes façon tatin, glace vanille

baba au rhum, crème glacée rhum raisin

café gourmand

*tous nos plats sont faits maison élaborés sur place à partir de produits bruts*



# menu <sup>japy</sup>

entrée, plat, fromage, dessert

41

## entrées

---

maquereau en escabèche, mousseline de lentille corail et fenouil cru, vinaigrette acidulée

foie gras poêlé, crémeux de maïs au curcuma, maïs grillé (*supp 2€*)

gambas marinées au piment d'espelette , salade de légumes croquants

## plats

---

lotte aux épices d'orient, mousseline de pois chiche, légumes façon tajine

souris d'agneau braisée, jus réduit miel et thym, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, légumes

noisette de chevreuil rôtie en croute d'herbes, sauce chasseur, tian de pomme de terre et légumes glacés (*supp 4€*)

## fromages

---

assiette de fromages

## desserts

---

croustillant aux figes crues et cuites au miel, sorbet sangria

tonneau trois chocolats, confiture de lait, crème glacée pralinée

palet aux marrons, pommes caramélisées, glace confiture de lait

café gourmand

# menu enfants

moins de 14 ans

plat et dessert

**13**

## plats

---

haché de bœuf, légumes ou frites maison

poisson grillé, légumes ou frites maison

## desserts

---

coupe de glace et sorbet maison

salade de fruits du moment

mi-cuit au chocolat

# carte

## entrées

---

millefeuille de betteraves marinées chèvre frais, tuile de fromage de chèvre, salade d'herbes	13
rilette de poisson, coriandre et cumin, tuile de pain, salade jeunes pousses	13
maquereau en escabèche, mousseline de lentille corail et fenouil cru, vinaigrette acidulée	16
salade de gésiers de canard, noix, abricots secs et dattes	15
gambas marinées au piment d'espelette, salade de légumes croquants	17
foie gras poêlé, crémeux de maïs au curcuma, maïs grillé	18
saumon façon gravelax, crème montée citron vert, salade de jeunes pousses	16

## plats

---

filet de lieu jaune confit, mousseline de choux fleur, choux fleur en texture	24
lotte aux épices d'orient, mousseline de pois chiche, légumes façon tajine	30
suprême de volaille jaune contisé au chorizo, polenta au comté, émulsion chorizo	24
joue de porc confite à la lyonnaise, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et petits légumes	21
souris d'agneau braisée, jus miel et thym, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, légumes	26
noisette de chevreuil rôtie en croute d'herbes, sauce chasseur, tian de pomme de terre et légumes glacés	30
risotto de saint jacques et chorizo	31
filet de bœuf rosigny, gnocchi maison, réduction de jus de veau	35

## **fromages**

---

assiette de fromages	9
----------------------	---

## **desserts**

---

tarte aux prunes façon tatin, glace vanille	12
baba au rhum, crème glacée rhum raisin	12
cœur coulant chocolat noir, crème glacée coco	14
palet aux marrons, pommes caramélisées, glace confiture de lait	16
tonneau trois chocolats, confiture de lait, crème glacée pralinée	16
croustillant aux figues crues et cuites au miel, sorbet sangria	16
café gourmand	9
assiette gourmande	18

## boissons

---

coca-cola, coca-cola light, orangina			3.8
nestea pêche, schweppes			3.7
jus de fruits (orange, tomate, abricot, pamplemousse, ananas, pomme)			3.6
sirop à l'eau			1.8
limonade			3.2
perrier			3.4
<i>eaux minérales</i>	<i>50cl</i>	<i>1L</i>	
carola	2.5		4.8
vittel	3.5		5.3
<i>eaux gazeuses</i>			
carola	2.5		4.8
san pellegrino	3.5		5.3
café, décaféiné			2
café double			2.8
café allongé			2
thé			3.3
infusion			3.3

## digestifs

---

get 27			6
marc de bourgogne			8
marc du jura			8
vieille prune			8
irish coffee			7
cognac			8
liqueur (poire, framboise, mirabelle)			8
limoncello			7