

## À PARTAGER

### Assiette de tapas

Jalapeños, cromesquis de mozzarella, cromesquis de chèvre, Sauce tomate sugo di pomodoro et tortillas

8.00

### Les tartinades rillettes de saumon et de thon

Tapenade verte, croustilles

9.50

## LES ENTRÉES

### Gravlax de saumon, compotée de chou rouge 14.00

Emulsion de raifort, pain au citron toasté

### Terrine de campagne au faisan et poires 12.50

Crèmeux de châtaignes

### Foie gras de canard \* 17.00

Compotée de clémentines, chocolat aux épices, toast de pain d'épices

### Velouté de potimarron 10.50

Oeuf au plat, crispy de lard fumé

### Pizzette de potimarron 11.00

Chèvre et noix de pécan, vinaigrette au sirop d'érable

## LES SALADES

Petite Grande

### Salade César 11.00 16.00

Salade mêlée, filets de poulet panés, tomates, parmigiano, croûtons, oeuf dur, sauce à l'anchois et ciboulette

### Salade de palet d'aubergine 10.00 15.00

Et chèvre, vinaigrette au miel, tomates, olives, œufs durs

## LES PÂTES

### Linguines au poulet, poêlée de champignons 16.00

Aubergines grillées parfumées à la coriandre

### Duo de pâtes Black & White 14.00

Crème de grana padano, lard grillé, courgettes grillées, copeaux de parmesan

## LES BURGERS

Accompagnés de salade et de frites

### Ch'ti Burger 16.00

Steak haché façon bouchère (+/- 180gr), Maroilles, compotée d'endives, sauce cocktail,

### Burger Savoyard 17.00

Steak haché façon bouchère (+/- 180gr), fromage à raclette, bacon croustillant, compotée d'oignons, sauce cocktail, cornichons

## LES PIZZAS

### Margherita 11.00

Sauce tomate cuisinée à l'origan, mozzarella, olives noires

### Royale 13.00

Sauce tomate cuisinée à l'origan, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, olives noires

### Quatre fromages 13.50

Crème fraîche, mozzarella, maroilles, fromage à raclette, grana padano

### Saumon fumé 14.00

Crème fraîche, ciboulette, oignons rouges, bûche de chèvre

### Végétarienne 12.00

Sauce tomate cuisinée à l'origan, courgettes, aubergines, oignons rouges, tomates fraîches

## LES VIANDES

### Pavé de rumsteak charolais VBF (+/- 220 grs) \* 18.00

Sauce au poivre, pommes frites, salade verte

### Andouillette de Troyes royale 15.00

Sauce moutarde violette, endives braisées, pommes frites

### Suprême de poulet, sauce kriek 16.50

Endives braisées, pommes écrasées de vitelotte

### Tartare de bœuf charolais VBF (haché au couteau) 16.00

Assaisonné de câpres, oignons, cornichons et ciboulette, Pommes frites

### Tajine d'agneau 16.00

Fruits secs, semoule aux raisins

### Magret de canard \* 18.00

Sauce foie gras, betteraves confites, écrasée de pommes de terre aux champignons

### Paleron de veau \* 17.00

Et duo de carottes le tout caramélisé, pommes de terre au four

## SAUCES AU CHOIX

Maroilles - échalotes - kriek - poivre - moutarde violette

## SUPPLÉMENTS GARNITURES

### Endives braisées 3.00

### Assiette de frites 3.00

### Salade mêlée 2.50

## LES POISSONS

### Pavé de saumon en croûte d'agrumes 18.00

Fenouil confit, riz pilaf, sauce aux agrumes

### Noix de Saint-Jacques juste saisies \* 24.00

Linguines à l'encre de seiche, crème de potimarron, petits légumes d'hiver

## LE MENU ENFANT OFFERT

Steak haché  
ou Donut de poulet, pépites de fromage fondu  
ou Jambon blanc  
+ Pommes Frites  
ou Linguines  
+ Coupe de glace

Menu offert jusqu'à 8 ans (pour tout repas adulte consommé),  
de 9 à 12 ans menu à 8.50

## LES MENUS BRASSERIE

Du lundi au jeudi, midi et soir, le vendredi et le samedi midi (Hors jours fériés et veilles de fêtes)

Menu à 11.90

Plat + Boisson

Menu à 15.90

Entrée + Plat + Boisson  
ou Plat + Dessert ou fromages + Boisson

Menu à 18.90

Entrée + Plat  
Dessert ou fromages + Boisson

Boisson : 25cl Heineken ou 1/4 de vin blanc, rouge ou rosé ou 50cl d'eau ou 1 soft pression

\* Supplément de 5 € avec les Formules Hôtel.

Carte conçue et réalisée par Mouhssine Mehaidra, son sous-chef Jérôme Turcke, ainsi que leur équipe.

Volontairement, nous ne salons pas nos frites. Ces plats respectent les critères d'une alimentation équilibrée.

En application du règlement européen N°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 5%.