



RESTAURANT

ENTRÉES

Oeuf bio parfait, salade de petits pois au basilic, fleurette au citron et croûtons dorés 13 €
Perfect organic egg, pea salad with basil, lemon cream and golden croutons

Tartare de boeuf à l'oignon doux, câpres croustillants et salade d'herbes 15 €
Beef tartare with sweet onion, crispy capers and herb salad

Fricassée d'escargots de Comines au vadouvan 16 €
Comines snail fricassee with vadouvan spice mix

Asperges blanches fondantes, fleurs du potager et vinaigrette à l'ail noir 16 €
Tender white asparagus, garden flowers and black garlic vinaigrette

Asperges vertes, sauce hollandaise et caviar de hareng 16 €
Green asparagus, hollandaise sauce and herring caviar

MENÜ MOMENT

DEUX SERVICES, TWO COURSES 29 €
TROIS SERVICES, THREE COURSES 37 €

Merci de demander à notre chef de rang le menu de la semaine
Please ask our head waiter for the menu of the week

LE PETIT MENÜ

Volaille rôtie ou poisson blanc, purée de pomme de terre et petits pois 19€
Roast poultry or white fish, mashed potatoes and peas

PLATS

TERRE MEAT

Magret de canard rôti, mousseline de carottes et printanière de légumes nouveaux 27 €
Roasted duck breast, carrot mousseline and spring vegetables

Blanquette de paleron de veau confit, petits légumes et riz pilaf 28 €
Veal chuck blanquette with confit, baby vegetables and pilaf rice

Tartare de boeuf au couteau, condiment à l'oignon doux, frites fraîches 29 €
Hand-chopped beef tartare, sweet onion condiment, fresh chips

Filet de volaille jaune aux morilles, asperges blanches rôties 31 €
Yellow chicken fillet with morel mushrooms, roasted white asparagus

Entrecôte de boeuf persillée, échalote confite, garniture au choix et jus de veau 39 €
Marbled beef rib-eye with confit shallot, garnish of your choice and veal jus

MER SEA

Filet de maigre grillé, printanière de légumes à l'olive de Kalamata 28 €
Grilled meagre fillet, spring vegetables with Kalamata olives

Salade de croquettes de crevettes grises au piment d'Espelette 27 €
Salad with grey shrimp croquettes and Espelette pepper

Encornets grillés et linguines en bolognaise de chorizo, oignon confit et basilic 31 €
Grilled squid and linguine with chorizo bolognese, caramelised onion and basil

VÉGÉTAL VEGETARIAN

Burrata crémeuse, asperges vertes et blanches en salade au vinaigre balsamique 29 €
Creamy burrata, green and white asparagus salad with balsamic vinegar

Vol au vent de poireaux, confit d'oignons doux et coulis de morilles, 28 €
salade d'herbes fraîches à la noisette
Leek vol-au-vent, sweet onion confit and morel coulis, fresh herb salad with hazelnuts

À PARTAGER TO SHARE

Côte de boeuf persillée sélection de la maison Lesage, 96 €/2 couverts
frites fraîches et salade verte, jus de veau
House selection parsley-cruste rib of beef, 96€/for two
fresh chips and green salad, veal gravy

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Frites et sauce au choix – Chips and sauce of your choice
Mousseline de pomme de terre au beurre noisette – Brown-butter mashed potato purée
Légumes de saison – Seasonal vegetables
Salade verte – Green salad
Riz pilaf – Pilaf rice
Poêlée de linguines – Pan-seared linguine
Asperges vertes à l'estragon – Green asparagus with tarragon (+2 €)

Mayonnaise nature, épicée, ou à la truffe – Truffle, spicy or plain mayonnaise 1 €

DESSERTS

Assiette de fromages affinés de la maison Philippe Olivier 16 €
Platter of mature cheeses from Philippe Olivier

Comme un Affogato à la Vodka Belvedere Café 9 €
Like a Affogato with Belvedere Vodka Coffee

Tartelette aux fraises fraîches, verveine et vanille de Madagascar 13 €
Fresh strawberry tartlet with verbena and Madagascar vanilla

Fondant cœur coulant chocolat Sao Palme 75%, crème anglaise vanille agrume 13 €
Molten chocolate cake Sao Palme 75%, vanilla and citrus custard sauce

Coupe glacée aux fruits de saison 13 €
Ice cream sundae with seasonal fruits

Café ou thé gourmand 13 €
Gourmet coffee or tea

Tiramisu café à partager 20 €
Coffee tiramisu to share

Enjoy the View

