

# Bienvenue



# Menu du jour 3 plats

TODAY'S MENU 3 COURSES

See blackboard - KR. 465

## Entrées et petits plats / Appetizers

<b>Entrée du jour</b> Today's starter	127
<b>Asperges vertes, sauce ciboulette et caviar</b> Green asparagus with chives and caviar sauce * L	140
<b>Escargots cuits, sauce moutarde à l'ancienne et son toast</b> Baked snails, whole grain Dijon mustard sauce and toast * L, SE, H	135
<b>Huitres naturelle prix par pcs, (Fines de Claires no 3)</b> Oysters natural, price per piece	32
<b>Salade de tomates, mayonnaise à la Livèche, Comté et câpres frites</b> Tomato salad with lovage mayonnaise, Comté and fried capers	105
<b>Tartare de boeuf, haché au coteau, naturel ou préparé</b> Beef Tartar hand cut, classic or mixed * E, SE	142
<b>Tarte Flambée à notre façon aux courgettes, piment vert, asperges et fromage de chèvre</b> Tarte Flambée with zucchini, green chili, asparagus and goat cheese * H, L	148
<b>Tarte Flambée à notre façon au Gruyère, oignons verts et lardons</b> Tarte Flambée with Gruyère cheese, spring onions and bacon * H, L	145
<b>Sardines frits, mayonnaise aux huîtres et piment d'Espelette</b> Deep fried sardines with oyster mayonnaise and piment d'Espelette * SE, E, H, B	138
<b>Radis et crème choux-fleur, Roquefort et cresson</b> Radishes with coulisflower cream, Roquefort and cress * L	85
<b>Charcuterie; Jambon de Bayonne, terrine de foie gras et jarret de porc, rillettes, cornichons, olives et toasts</b> Charcuterie; Bayonne ham, terrine of pork shoulder and foie gras, chicken rillettes, cornichons olives and toasts * H, SU	196

### ALLERGENES

L Milk , H Wheat , S Shellfish, C Celery, SE Mustard, P Pistachios  
B Molluscs , E Egg, MA Almonds, HA Hazelnuts, V Walnuts, SU Sulphites

Even though the different dishes contains some of these allergenes its possible to make them without, please inform us about your allergies.

# Plats principaux / Main courses

<b>Plat du jour (viande)</b> Today's meat	248
<b>Entrecôte grillée, pommes de terre nouvelles et jus de moelle fumé</b> Grilled entrecôte with baked new potatoes and smoked beef marrow gravy * L, SE	295
<b>Ris de veau poêlé, légumes primeurs et sauce aux morilles</b> Sweetbread of veal, spring vegetables and morel cream sauce * L	295
<b>Jarret de porc fumé, choux et Bearnaise</b> Smoked pork shank, savoy cabbage and Bearnaise sauce * L, E	255
<b>Plat du jour (poisson)</b> Today's fish	248
<b>Pâtes faites maison aux palourdes, ail et persil</b> Home made pasta with clams, garlic and parsley * L, H, B, E	250
<b>Bar cuit en croute de sel, légumes grillés, yaourt et Harissa</b> Salt baked sea bass, grilled vegetables, yogurt and Harissa * L, H	290
<b>Crustacé du jour</b> Daily special- shellfish	Prix du jour market price
<b>Bouillabaisse, toasts et sauce rouille</b> Bouillabaisse- fish and shellfish soup served with toasts and rouille * E, H, S, B, SE	285
<b>Salade sucrine grillée, boulette de pois chiches frits, chèvre frais et menthe</b> Grilled little gem salad, deep fried chickpeas croquettes, goat cheese and mint * L, H, E	180

## Pour les petits Chefs

(childrens menu)

<b>Pates maisons aux moules</b> Homemade pasta with mussels * L, E, H, B	69
<b>Sucette de poisson, citron, mayonnaise et pommes de terre</b> Fish lollipop, lemon, mayonnaise and fried potatoes * E, H, SE	70
<b>Entrecôte grillée, purée de pommes de terre</b> Small grilled rib-eye steak with panfried potatoes * H	98
<b>Glace vanille et biscuits</b> Vanilla ice cream cone * L, E, H	45
<b>Glace à l'eau au goût de fraise comme un Lego</b> Iced Lego lolly with Strawberry flavour	25

# Desserts / Desserts

<b>Dessert du jour</b> Today's dessert	105
<b>4 Petits fours</b> 4 types of petit fours * MA, L, H, E, P	69
<b>Beignets de rhubarbe et crème pâtissière</b> Rhubarb beignets with vanilla custard * H, E, L	110
<b>Soufflé au chocolat, sauce toffee et glace à la fraise</b> Chocolate souffle with toffee sauce and strawberry ice cream * L, E please allow 20 min preparation time	125
<b>Glace Nougatine, caramel salé et noir</b> Homemade almond and salt caramel ice cream * L, E, MA	80
<b>Sorbet au chocolat et sa meringue au mocca</b> Peach sorbet * E	75

## Les fromages / Ⓞst

<b>Fromage servie en part de 40g, demandez notre choix du jour</b> Cheese, price per piece, 40g, ask your waiter * L	55
<b>Petit plateau de fromages</b> Small cheese plate * L	165
<b>Plateau de fromages pour 2</b> Cheese plate for 2 persons * L	298
<b>Camembert au four, flambée au Calvados, confit de poires et pommes,</b> (pour 2-4 pers) Calvados flamed Camembert, pickled pears and apple (suitable for 2-4 pers) * H, L	215

### ALLERGENES

L Milk, H Wheat, S Shellfish, C Celeriac, SE Mustard, P Pistachios  
B Molluscs, E Egg, MA Almonds, HA Hazelnuts, V Walnuts, SU Sulfit

Even though the different dishes contains some of these allergenes its possible to make them without, please inform us about your allergies.