

P O I S S O N S

Saumon « Bømlø » snack, Pak choï braisé et vinaigrette Satay cacahuète	21,50
Riz Vénéré lié au Grana Padano, Saint Jacques et tomates confites	23,50
Lieu noir façon « Bacalhau » et pommes de terre en Fish And Chips, Sauce tartare au zeste de citron	21,50
Choucroute de la Mer façon Arts et Métiers (Lieu, Saumon, Brochette de crevettes et Saint Jacques)	23,50

L a C l a s s i q u e S o l e M e u n i è r e
P o m m e s c o c o t t e e t C a v i a r d ' A q u i t a i n e
41,50

B O V I N S S A L E R S

Bovins salers élevés chez Philippe ANDRE, éleveurs de père en fils en Meuse
Alimentation traditionnelle (foin, céréales et protéagineux)

Viandes découpées par nos soins

Burger de Bœuf au sel de Guérande sauce maison fumée, frites fraîches	21,50
Pavé de Bœuf (environ 280gr), sauce béarnaise maison et frites fraîches	23,50
Mijoté de Bœuf aux morilles servi en cocotte « façon Bœuf Carottes »	24,50
Les Abats cuisinés selon la recette du Jour	18,50

V I A N D E S

Petits chorizos grillés de bœuf Salers maison et Orzo Pasta version Paella revisitée	20,50
Choucroute Traditionnelle (Sélection de charcuterie, Viandes fraîches et fumées artisanales)	19,50
Entrecôte Lorraine grillée, béarnaise maison et frites fraîches	22,50
Tartare de bœuf Charolais au couteau assaisonné par nos soins, frites fraîches et salade verte	20,50
Veau braisé au four, gremolata et risotto à la milanaise	22,50
Curry de porcelet fondant au basilic Thaï, courgettes et pommes sautées au wok	21,50

