

LA CARTE

ENTRÉES

Saint-Jacques snackées, mousseline de chou-fleur à la fève tonka, vinaigrette aux agrumes.....	11 €
Velouté de potimarron, courge, noix de beurre rôtie, speck et noisette.....	10 €
Vichyssoise, poireaux rôtis au poivre de Timut, amandes de mer.....	10 €
Gravlax de truite fumée maison, crudités et jeunes pousses du moment.....	12 €

PLATS

*Filet de bar rôti et fumet de poisson réduit, servi avec fenouil rôti, et salade de Jeunes pousses au citron confit et sarrasin.....	29 €
Filets de dorade grillés et sauce vierge, servis avec légumes et purée de patate douce.....	22 €
Cheeseburger, steak haché VBF, Bacon grillé, oignon, pickles, cheddar, frites Maison.....	18 €
Côte de veau gratinée, cuite à basse température, sauce forestière, et légumes nouveaux de saison.....	23 €
Magret de canard et pommes rôties, pommes de terre grenailles confites au beurre Bordier et sauce fruits rouges.....	24 €
*Entrecôte VBF (250gr) frites Maison et salade, Sauce au choix : Béarnaise ou Bordelaise	28 €

DESSERTS

Tarte au citron déstructurée: crémeux citron, crumble, meringue et chantilly citron vert.....	10 €
Variation chocolat: ganache chocolat, crème montée, caramel au beurre salé, et tuile chocolat.....	11 €
Pommes façon tatin, crème montée, servi avec une boule de glace vanille.....	11 €
Sélection de fromages, salade et fruits à coques.....	12 €

LES MENUS

MENU EAGLE - 28 €

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT
**Supplément de 4€*

MENU ALBATROS - 35 €

ENTRÉE, PLAT, DESSERT
**Supplément de 4€*

MENU ENFANT

2 plats : 12 € - 3 plats : 15 €

ENTRÉE

Vichyssoise: Poireaux rôtis et croûtons

PLATS

Jambon blanc / Nugget's / Fish and chips
(Accompagnements : Frites / Pâtes / Légumes)

DESSERTS

Glaces 2 boules / Salade de fruits / Mousse au chocolat