

LUNCH

Entrée

Bruschetta aux aubergines, mozzarella et basilic

Plat principal

Filet de bar, caviar d'aubergine et jus aux coquillages crémé

Desserts

Mille-feuille à la vanille

Choux craquelin au spéculoos

Mousse au chocolat huile d'olive et fleur de sel

Riz au lait à la vanille et fruits confits

Baba au rhum, crème vanille et fruits

Le Pain perdu, glace spéculoos

L'assiette de fromage de Julien

Hazard

Entrée du lunch + plat lunch à 29 euro

Lunch entrée + plat+ dessert 35 euro (Fromage supp 5euro)

Entrée lunch 17 euro

Plat lunch 21 euro

Desserts lunch 13 euro

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, lactose, soja, œuf, arachide, ...

Pour tout renseignement, veuillez vous adresser au responsable de salle.

La carte du midi

| | ENTRÉE | PLAT |
|---|--------|------|
| Ceviche de dorade, sauce aux agrumes <i>Sea Bream Ceviche, citrus sauce</i> | 19 | 29 |
| Croquettes aux crevettes maison et persil frit <i>Homemade shrimp croquettes with fried parsley</i> | 26 | |
| Gnocchis, beurre au citron, sauge, parmesan <i>Lemon butter gnocchi with sage and Parmesan</i> | 19 | 25 |
| Filet de saumon rôti, légumes de saison, sauce aux herbes fraîches et purée de pommes de terre <i>Roasted salmon, vegetables and fresh herb sauce, mashed potatoes</i> | | 33 |
| Filet pur de boeuf "Black Angus" purée de pommes de terre à la truffe et asperges vertes, sauce poivre <i>Tenderloin of 'Black Angus' beef, truffle mashed potatoes, and asparagus, peppercorn sauce</i> | | 42 |
| Tartare de filet pur de boeuf, parmesan pignons de pins et salade roquette <i>Beef tenderloin, stir-fried Thai vegetables, and basmati rice</i> | | 33 |
| Thon snacké poelée de légumes et riz sauté, sauce wasabi et noix de cajou <i>Seared tuna snack with sautéed vegetables and fries rice, served with wasabi sauce and cashew</i> | 25 | 37 |
| Risotto aux asperges vertes et parmesan <i>Asparagus and parmesan risotto</i> | 19 | 26 |
| Magret de canard laqué, poelée de légumes et polenta crémeuse <i>Sautéed caramelized duck breast, roasted vegetable medley and creamy polenta</i> | | 33 |
| Tartare de thon rouge à l'avocat et mangues, salade de choux <i>Red tuna tartare with avocado and mango, cabbage salad</i> | 24 | 35 |
| Ravioles de poissons, sauce au curry et citronnelle <i>Fish ravioli with curry and lemongrass</i> | 19 | 29 |
| Tataki de filet pur de boeuf, légumes sautés à la Thaï et riz basmati <i>Beef filet tataki, stir-fried Thai vegetables and basmati rice</i> | | 37 |

Sauce et accompagnement

Sauce morilles 7

Poêlée de légumes 8

Riz basmati 6

Purée de pommes de terre nature 5

Purée de pommes de terre à la tartufata 7