

# LES PLATS

## Côté Poissons

Saumon laqué grillé, beurre blanc <i>Grilled marinated salmon</i> .....	18,00 €
Filet de bar grillé, beurre blanc <i>Grilled seabass</i> .....	26,00 €
Sole Meunière aux câpres <i>Panfried sole</i> .....	26,00 €
Les 5 Gambas grillées, beurre blanc <i>Grilled king prawns</i> .....	24,00 €
Filet de merlu grillé, beurre blanc <i>Grilled Hake filet</i> .....	16,00 €
Cabillaud fumé (légèrement salé) de la Maison Emile FOURNIER, beurre à la flamande, asperges, riz pilaf..... <i>Grilled smoked cod filet (little salty), butter sauce, asparagus, rice</i>	19,00 €
Lotte, coulis de morilles, purée de vitelottes, pois-gourmand croquants..... <i>Monkfish with mushrooms sauce, mashed potatoes, greedy peas</i>	21,00 €

## Côté Viande

Faux-filet « Angus », sauce béarnaise <i>Grilled steak</i> .....	22,00 €
Filet de boeuf avec ou sans ail, sauce béarnaise..... <i>Grilled beef filet with or without garlic</i>	26,00 €
Côte de boeuf, sauce béarnaise, poêlée de champignons au beurre d'ail.....Prix pour 2 personnes <i>Rib of beef, panfried mushrooms with garlic and herbs (price for 2 persons)</i>	48,00 €
Brochette de côtelettes d'agneau, sauce béarnaise <i>Grilled lamb côtelettes</i> .....	23,50 €
Fricassée de rognons veau à la moutarde, <i>veal kidneys</i> garniture selon votre goût : pommes frites ou purée de vitelotte ou pommes à la cendre, salade.....	20,50 €
Andouillette 5 AAAAA, crème moutarde / estragon, frites, salade..... <i>Chitterling sausage, taragon ans mustard creamy sauce</i>	19,50 €
Véritable steak au poivre, coupé dans le filet, flambé au cognac, frites, salade .....	27,00 €
<i>Authentic pepper steak</i>	
Pied de cochon, sauce béarnaise, frites fraîches, salade <i>Grilled pig's trotter</i> .....	18,00 €

## Côté Végétarien



Tarte fine au caviar de champignons et compotée de tomates au basilic, oeuf au plat au piments d'Espelette, asperges et beurre blanc..... <i>Fine tart with mushrooms and tomato, egg, asparagus and butter sauce</i>	18,00 €
---	---------