



SERVICE : SAMEDI SOIR / DIMANCHE ET JOURS FERIES A

Notre Carte !

Nos entrées

Salade craquante et tarte échalote 17.00

Crispy salad, Shallot Tart

Vol au vent aux champignons 19.50

Stuffed pastry with mushrooms

Entrée du jour 15.00

Starter of the day

**Foie gras poêlé au vinaigre
de framboise (Hors menu) 25.00**

Grilled foie gras with raspberry vinegar sauce

Nos Plats

Saumon cuit à la ficelle 21.00

Smoked salmon cooked in fireplace

Escalope de notre veau Angus 21.00

*Black Angus Veal
Beef from our farm*

Osso Bucco à l'Orange 19.00

Tartare cru de notre Boeuf 19.00

Raw tartare (Beef from our farm)

Tartare cuit unilatéral façon Rossini 28.00

One-sided cooked tartare way Rossini

Cote de notre Veau Angus 28.00

Angus t.bone veal from the farm (also for sharing)

Nos desserts

Rouge et noir 9.00

Sorbets maison 9.00

Mixed homemade sorbets

Vacherin « minute » 9.00

FORMULE BOUT DU MONDE

Choisissez dans notre carte

Hors éléments en italique

2 plats au choix 28€ / pers.

2 dishes = 28€ / pers.

3 plats au choix 37€ / pers.

3 dishes = 37€ / pers.

Menu enfant 10€

Kids menu

Steak haché

Grilled steack and potatoes gratin

Gratin de pomme de terre

Glace

Notre SIGNATURE

41€/Pers

1 entrée au choix

Choose your starter

Pintade désossée et reconstituée au
foie gras, sauce malaga
Stuffed Guinea fowl, with foie gras and malaga sauce

1 dessert au choix

Choose your dessert

Minimum pour 2 personnes



**La viande bovine servie, provient de notre élevage de Jersiaise avec
reproducteur Black Angus !**

Beef is from the farm near to the restaurant. It's Black Angus beef !