


Tonight's suggestions *suggestions du soir*



Starters / Entrées

Parmesan shortbread with glazed peppers and a slice of smoked duck breast Sablé au parmesan avec poivron confit et tranche de magret fumé	9€
Tomato and mozzarella millefeuille served with a homemade pesto Millefeuille de tomate et mozzarella avec son pesto maison	9€
Smoked salmon salad, green asparagus, citrus fruits and lemon and basil dressing Salade au saumon fumé, asperges vertes, segments d'agrumes et vinaigrette citron basilic	11€
Spicy Gaspacho 'Cold summer soup' served with a basil mousse and olive oil  Gaspacho épicé, espuma basilic & huile d'olive	9€
A selection of cold meats Assiette de charcuterie	11€
Plate of cold meats and cheese (to share) Assiette mix de charcuterie et fromage à partager (2 personnes)	17€
Our Caesar salad with fresh chicken and crispy bacon or a deep fried vegan galette Notre salade César au poulet et chips de jambon de pays ou au pané végétal	11€

Main Courses / Plats

Octopus with chorizo sauce and creamy thyme polenta Tentacules de poulpe avec sauce chorizo et polenta crémeuse au thym	20€
Grilled pork, fried potatoes, and a mixed vegetables on a skewer Déclinaisons de porc grillé avec jus corsé, pommes de terre frites et brochette de légumes	20€
Roast duck breast, wild mushroom sauce, and served with 'dauphinoise' potatoes Magret de canard rôti, sauce aux cèpes, oignons confits et son gratin de pommes de terre au thym	20€
Sirloin steak, 250gr*** Faux-filet, 250 gr***	29€
Rib Eye Steak, 300gr*** Entrecôte d'origine française, 300gr***	25€
*** Choice of side dishes: fresh fries or vegetables, salad / choix de la garniture: frites fraîches ou légumes, salade	35€
*** Sauces: barbecue, pepper, Roquefort, or beef juice / sauces: barbecue, Roquefort, poivre, ou jus de bœuf maison	
Organic 'campanelle' pasta in a home-made pesto sauce and served with finely chopped vegetables, king prawns and parmesan cheese Campanelles bio de la maison 'Pasta Nonna', au pesto maison, brunoise de légumes, gambas et parmesan	21€

BLACK ANGUS

Net price including service // Prix net service compris

Tonight's suggestions *suggestions du soir*



The must-have / Les incontournables

Creamy salmon pasta Tagliatelles aux deux saumons	19€
Cheeseburger Black angus, served with fries and mixed salad (extra bacon 2€) Cheeseburger 100% bœuf Black Angus, servi avec frites et salade (supplément bacon 2€)	22€
Louisiana Chicken burger, cajun sauce, salad, tomato, red onion, emmental cheese. Served with fries and mixed salad (extra bacon 2€) Burger au poulet pané, sauce cajun, salade, tomate, oignon rouge, emmental. Servi avec frites et salade (supplément bacon 2€)	20€
Vegetarian cheeseburger, served with fries and mixed salad Cheeseburger végétarien, servi avec frites et salade 	19€
Fish & chips, Tartare Sauce Fish & chips, sauce Tartare	19€
Beef 'Tartare' - raw beef seasoned with capers, shallots and herbs, chips and salad Tartare de boeuf servi avec frites et salade	20€
Our large Caesar salad with chicken and ham crisp or a deep fried vegan galette, served with a poached egg  Notre grande salade César au poulet et chips de jambon de pays ou au pané végétal, servi avec un œuf poché	19€

Desserts

Espresso coffee with selection of small desserts Café gourmand	9€
Lemon praline pastry Eclair citron praliné	8€
Home made pie of the moment Tartelette du moment fait maison	9€
Selection of cheese Assiette de fromage	9€
Fresh fruit salad Salade de fruits frais	8€
Crème Brulée Crème Brulée	9€
Vanilla Ice cream with Nutella topping and chantilly cream Dame Blanche, sauce nutella	8€

BLACK ANGUS

Net price including service // Prix net service compris