

MENU

SALADE

TERRINE DE CHASSE 25.00

Salade, choux blanc, choux rouge, tomate, carotte, cornichon, oignon

CHÈVRE-CHAUD 22.00

Mesclun, carotte, tomate, concombre, feuilleté, fromage de chèvre, miel

QUINOA 18.00

Roquette, quinoa, concombre, poivron, tomate cerise, oignon

FOIE DE VOLAILLE 24.00

Salade, tomate, carotte, concombre, foie de volaille CH, persil

THAÏ 22.00

Mesclun, concombre, tomate cerise, rouleaux de printemps, nem, lab-kai

PAYSANNE 25.00

Salade, tomate, carotte, gruyère, lard sec, dés de poulet CH pochés au bouillon

DUO DE QUICHETTES 19.00

Mesclun, tomate, quichette légume, quichette fromage

MÉLÉE 16.00

Mesclun, tomate cerise, crudités, poivron entrées

ENFANT

FRITE & NUGGETS MAISON 14.00

PENNE BOLOGNAISE 15.00

ENTRÉES

SALADE VERTE 6.00

POTAGE DE SAISON 9.50

FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS DES BOIS 18.00

PLATS

CROÛTES AUX CHAMPIGNONS DES BOIS 26.00

Champignons des bois

MOULE MARINIÈRES 24.00

Moules de bouchot, frite, salade

FILET DE BŒUF SUR ARDOISE 42.00

200g Filet de bœuf CH, frite, salade, trio de sauces

FILET DE CHEVAL SUR ARDOISE 38.00

200g Filet de cheval CA, frite, salade, trio de sauces

CHEESBURGER 24.00

Bœuf CH, fromage raclette, moutarde gros grains, mayonnaise, salade, oignon confit

RISOTTO DU JOUR 26.00

Selon envie du chef et saison

PÂTE DU JOUR 22.00

Selon envie du chef et saison

RESTAURANT

Du lundi au vendredi

de 12h00 à 14h00

Les week-ends

de 12h00 à 14h30

Réservation

022.354.44.53

Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Votre restaurateur