



LA CARTE

ENTRÉES

Poireaux vinaigrette (10) / 12.00	Velouté d'automne potimarron et châtaigne (1,7) / 9.00
Ventrèche d'Albacore Laterio (4) / 12.00	Oeuf « fermier » Mimosa (3,10) / 6.00
Sardine Real conservera Espagnola (4) / 16.00	Pâté au Riesling Bakery Nothum Patrick (1,7) / 9.70
Filet de hareng mariné aux pommes et noix (4,7) / 14.00	
Gromperenkichelcher au saumon fumé label rouge ou jambon Luc Meyer (1,5,7,10) / 9.00 LA PIÈCE	
Foie gras de canard B13 (8,12) / 23.00	Risotto de coquillettes à la truffe (1,7) / 17.00

POISSONS

Fish n' Chips mieux qu'à Londres (1,3,4,7) / 27.00	Quenelles de brochet sauce armoricaine (1,2,4,7) / 25.00
Brandade de morue en parmentière, sauce aïoli (1,4,7) / 24.00	

VIANDES

Filet Américain « le véritable » selon la recette du chef Joseph Niels (2,4,5,10) / 24.00	
Quasi de veau du pays aux cèpes (1,9) / 29.50	Bouchée à la reine maison (1,7,9) / 24.00
Hambourg-er B13 « à l'origine » (1,7) / 19.50	
steak hâché, cheddar, bacon, demi-glace, pickles cornichons, tomates, salade, buns maison, oignons frits	
Médailon de biche grand veneur (1,9) / 31.00	Aligot & saucisse au couteau Maison Ginisty (1,7) / 22.00

VEGGY Curry de légumes-racines au tofu bio / 25.00

GARNITURES

Frites maison (7), légumes de saison frais, gratin de macaronis, méli-mélo de salade, purée de pommes de terre au beurre (7), riz basmati, poêlée de champignons de saison
supplément deuxième garniture / 4.00

FROMAGE

Trio de fromage sélectionnés par « Le Coeur de Meule » (7) / 17.00

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille (3,7ab) / 10.00	Parfait glacé au grand marnier (3,7ab,14) / 11.90	Baba au rhum (1,3,7ab) / 12.00
Tarte au citron meringuée (1,3,5,7,8) / 5.50	Flan parisien (1,3,7) / 9.50	Forêt noire (1,3,7) / 9.00
Assortiment de petits desserts (allergènes à demander selon votre choix) / 10.00	Glace et sorbet (3,7) / 3.00	

Chacun de nos plats peut être décliné pour les enfants au prix de / 14.00



LISTE OFFICIELLES DES SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANTS DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES.

1. Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales :
 - a) blé à base de cette céréale
 - b) seigle à base de cette céréale
 - c) orge à base de cette céréale
 - d) avoine à base de cette céréale
 - e) épeautre à base de cette céréale
 - f) kamut à base de cette céréale
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de :
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Fruits à coque, à savoir :
 - a) amandes (*Amygdalus communis* L.) et produits à base de ce fruit à coque
 - b) noisettes (*Corylus avellana*) et produits à base de ce fruit à coque
 - c) noix (*Juglans regia*) et produits à base de ce fruit à coque
 - d) noix de cajou (*Anacardium occidentale*) et produits à base de ce fruit à coque
 - e) noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch] et produits à base de ce fruit à coque
 - f) noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*) et produits à base de ce fruit à coque
 - g) pistaches (*Pistacia vera*) et produits à base de ce fruit à coque
 - h) noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et produits à base de ce fruit à coque
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.