



LA CARTE

SEAFOOD N' OYSTER BAR

Nous accompagnons nos huîtres et fruits de mer de citron, beurre demi-sel, vinaigre à l'échalote, pain aux céréales et mayonnaise maison

Huitres fines de claires n°3 / 22.00 6 pièces	Langoustines selon arrivage / 29.00 6 pièces	
Pinces de tourteau / 9.50 2 pièces	Homard Canadien / 57.00 entier / 28.50 demi	
Crevettes roses / 18.00 6 pièces	Palourdes / 13.00 10 pièces	Crevettes grises / 13.40 la portion
Amandes / 9.00 6 pièces	Bulots / 10.00 la portion	Bigorneaux / 12.00 la portion

ENTRÉES

Poireaux vinaigrette (10) / 12.00	Soupe à l'oignon gratinée (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
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	Gros escargot de Bourgogne en coquille (7) / 15.00 6 pièces / 22.00 12 pièces

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
Filet de Turbot meunière (4,7) / 28.00	

VIANDES

Filet Américain « le véritable » selon la recette du chef Joseph Niels (2,4,5,10) / 24.00	
Chapon et sa sauce Albuferas (7) / 29.00	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	
Médaille de biche grand veneur (1,9) / 31.00	Tournedos Rossini (1,7,9) / 39.00

VEGGY Curry de légumes-racines au tofu bio / 25.00

GARNITURES

Frites maison (7), légumes de saison frais, chou rouge confit (12), méli-mélo de salade, purée de pommes de terre au beurre (7), riz basmati, spätzle maison (1,3,7)
supplément deuxième garniture / 4.00

FROMAGE

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

DESSERTS

Crème brûlée tradition (3,7ab) / 11.00	Baba au rhum (1,3,7ab) / 12.00	Parfait glacé au grand marnier (3,7ab,14) / 9.90
Forêt noire (1,3,7) / 7.50	Tarte au citron meringuée (1,3,5,7,8) / 7.00	Tiramisu mandarine (1,3,7) / 12.00
Mont blanc revisité crème légère aux marrons, vanille, meringue française (1,3,7,8,12) / 11.00		
Rocher chocolat (1,3,7,8) / 12.00	Assortiment de petits desserts (allergènes à demander selon votre choix) / 9.90	
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.