



## MENU À 30 € / pers.

### PLATS

- Filet de bar Victoria aux crevettes grises
- Filet américain haché minute,  
préparé ou tartare
- Pain de viande, stoemp et légumes
- ✓ • Penne aux aubergines et courgettes,  
coulis de tomate et mozzarella

### DESSERTS

- Gâteau fondant au chocolat
- Colonel (sorbet citron arrosé de Vodka)



**MENU À 38 € / pers.**

### ENTRÉES

- Scampis à l'ail
- Toast aux champignons de Paris, ail, crème
- Croustillant de chèvre frais, pommes caramélisées

### PLATS

- Filet de Bar aux crevettes grises
- Pavé de bœuf beurre maître d'hôtel  
Suppl. sauce au choix 3,80 € : béarnaise, choron,  
poivre noir, roquefort, dijonnaise, archiduc
- Pain de viande, stoemp et légumes
- ✓ • Penne aux aubergines et courgettes,  
coulis de tomate et mozzarella



**MENU À 45 € / pers.**

### **ENTRÉES**

- Scampis à l'ail
- Toast aux champignons de Paris, ail, crème
- Croustillant de chèvre frais, pommes caramélisées

### **PLATS**

- Filet de Bar aux crevettes grises
- Pavé de bœuf beurre maître d'hôtel  
Suppl. sauce au choix 3,80 € : béarnaise, choron, poivre noir, roquefort, dijonnaise, archiduc
- Pain de viande, stoemp et légumes
- ✓ • Penne aux aubergines et courgettes, coulis de tomate et mozzarella

### **DESSERTS**

- Gâteau fondant au chocolat
- Colonel (sorbet citron arrosé de Vodka)