

CARTE



-NOS ENTREES-

Tartelette tomate mozzarella **16€**

Crème de burrata, pesto de roquette, carpaccio de tomates cerises

Scampis du chef **20€**

Crème bisque, parfumé à l'ail, légèrement relevée

Carpaccio de veau braisé **19€**

façon façon « Vitello Tonnato »
Émulsion de thon, anchois, roquette

Truite Fario fumée aux agrumes **19€**

Citron en pommade, pommade de pamplemousse, jus de chlorophylle de roquette, perle yuzu

Les entrées sont disponibles en plat principal - supp. 6€

-NOS PLATS-

Américain préparé **25€**

à la façon du Chef
Frites maison et salade incluses (frais et savoureux)

Poisson frais selon arrivage **28€**

Renseignez-vous à l'équipe de la salle

Selle d'agneau fumée au foin **36€**

En croute de pesto, sauce porto, pomme grenaille au miso

Obus de bœuf grillé **26€**

Frites maison et salade incluses

Entrecôte Rib-Eye Simmental (UE) **36€ p.p.**

Minimum 2 personnes – Environ 30 minutes de cuisson

Frites maison et salade incluses, cuisson saignante

À découper et partager vous-même.

Sauces maison :

- Champignons*
- Poivre vert*
- Chaource*
- Béarnaise (faite minute)**

*supp. €3.00 **supp. €3.50

1 sauce maison comprise : Champignons / Poivre vert / Chaource / Béarnaise (faite minute)

-PLATS KIDS-

Réservé aux enfants jusqu'à 12 ans inclus

Steak enfant **14€**

Frites maison comprises, sauce au choix (mayonnaise ou ketchup) salade sur demande

Brochette de poulet grillé **12€**

Frites maison comprises, sauce au choix (mayonnaise ou ketchup) salade sur demande

Tagliatelle jambon crème **10€**

Supplément de salade accompagné d'un plat: 3.00€
Possibilité d'un supplément de pain et de beurre: 3.00€

Supplément frites maison accompagné d'un plat : 3.00€
Sauces mayonnaise maison et ketchup: 0.80€

Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous.
Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/préparations.
La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.

MENU



-MENU DU CHEF-



LE CHEF VOUS PROPOSE :

€49

Mosaïque de Tataki d'agneau
Salsa tuxta et guachile

18€*



Fraîcheur du moment

25€*



Churoffle
Façon du chef

13€*

**prix du plat "à la carte"*

Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous.
Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/préparations.
La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.

CARTE


Le Saint Hadelin



-NOS DESSERTS MAISON-



Moelleux au chocolat **14€**

Accompagnement boule de glace

+/-13min. de temps de cuisson

WOW

Déclinaison chocolatée **15€**

Mousse au chocolat, crumble chocolaté,
crème glacée, tuile de cacao

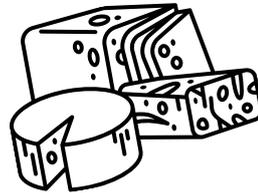
Café ou thé gourmand **14€**

Déclinaison de douceurs du moment



Pavlova fraises-estragons **14€**

Mousse légère à la fraise, meringue
croustillante, salade de fraises-estragon,
coulis de fraises



Assiette de fromage **14€**

Sélection de 3 fromages

Sélection de 5 fromages **18€**



Coupe de glace au choix **12€**

Accompagnement de chantilly frais

Coupe dame blanche

Coupe dame noire

Coupe parfait fraise

Coupe colonel

Boule de glace au choix

Saveurs :

Vanille de Madagascar	3,50€	Straciatella	3,50€
Chocolat	3,50€	Caramel au beurre salé	3,50€
Pistache	4€	Spéculoos	3,50€
Moka	3,50€	Fraise	3,50€
Sorbet citron	3€	Sorbet Passion	3€

Supplément sauce chocolat : 1€

Supplément chantilly : 1€

Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous.
Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/préparations.
La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.