

Les plats chauds

Entrées

La coquille Saint-Jacques à gratiner	13,50 € / pers
Les coquilles Saint-Jacques aux chicons et crème de vin blanc	15,10 € / pers
La lasagne de homard aux petits légumes	18,50 € / pers
Les quenelles de brochet à la sauce Nantua	12,60 € / pers

Poissons et crustacés

Le filet de saumon à la crème de légumes	14,50 € / pers
Le waterzooi de poissons une spécialité !	17,50 € / pers
La nage de lotte au safran et tomates séchées	18,50 € / pers
Les filets de sole farcis à la sauce Nantua	19,10 € / pers
L'osso buco de lotte au basilic	18,50 € / pers
Le dos de cabillaud aux crevettes grises	18,50 € / pers
La lasagne de homard à la sauce Nantua	18,50 € / pers

Volaille

Le waterzooi de blancs de volaille	10,75 € / pers
Le magret de canard aux oranges de montagne	14,10 € / pers
Le demi-pintadeau à la brabançonne	15,25 € / pers
La fricassée de pintadeau aux asperges et champignons	15,25 € / pers
Le blanc de volaille cuit à basse température au pistou et tomates séchées	10,75 € / pers
Le sauté de dinde aux champignons	11,50 € / pers

Viandes

Les ris de veau aux petits légumes	25,50 € / pers
Le ris de veau poêlé au poivre citron et aux morilles	25,50 € / pers
L'osso-buco de veau aux petits légumes	16,90 € / pers
Le tian d'agneau au romarin frais	17,50 € / pers
La cuisse de lapin aux pruneaux	12,50 € / pers
Le filet de boeuf charolais en croûte à la sauce bordelaise	23,50 € / pers
Le saltimbocca de veau à la sauge	16,50 € / pers
Le carré de veau "élevé sous la mère" façon Orloff	18,50 € / pers
Les côtes d'agneau Bouquetière	16,80 € / pers
Le filet pur de porc à la dijonnaise	14,75 € / pers
La cuisse de lapin à la crème de moutarde	12,50 € / pers

Plats uniques

Le couscous Royal au poulet, à l'agneau et aux merguez	40,50 € / kg
La paëlla au poulet, aux calamars et aux crevettes "bouquet"	28,50 € / kg
La blanquette de veau aux petits légumes	44,50 € / kg
La blanquette de veau à l'ancienne	44,50 € / kg
Le boeuf bourguignon	44,50 € / kg
Le navarin d'agneau aux légumes	44,50 € / kg
La choucroute garnie (en saison)	11,10 € / pers