



ALEXANDRE NOIREAUX  
CHEF DE CUISINE  
VOUS PROPOSE  
SA CARTE D'AUTOMNE  
ET LA CHASSE

« A L'ONDE L'ON DINE »

# APERITIF « A PARTAGER »

<b>Graissin Normand</b>	<b>18</b>
<b>Rillettes de truite aux herbes</b>	<b>18</b>
<b>Planche de charcuterie</b>	<b>DEMI 18 32</b>

## ENTREES

<b>Salade mêlée</b>	<b>12</b>
<b>L'œuf croustillant,</b>	<b>28</b>
<b>fricassée de champignons, espuma gruyère caramel</b>	
<b>Ceviche de thon,</b>	<b>30</b>
<b>avocat &amp; gingembre au sésame noir</b>	
<b>Velouté de courge &amp; châtaignes confites</b>	<b>18</b>
<b>Terrine de foie gras de canard</b>	<b>28</b>
<b>coings confits au café Finezzo</b>	
<b>Tartare de bison au whisky fumé,</b>	<b>34</b>
<b>salicornes &amp; oignons frits</b>	

## POISSONS & CRUSTACES

<b>Thon mi-cuit grillé,</b>	<b>48</b>
<b>wok de légumes sauce teriyaki</b>	
<b>Gambas sauvages snackées,</b>	<b>DEMI 32 48</b>
<b>croquant de fenouil aux agrumes</b>	

## VEGETARIEN

<b>Risotto aux champignons</b>	<b>30</b>
<b>Velouté de potimarron &amp; graines de courge</b>	<b>18</b>
<b>Fregola sarda « cacio pepe »</b>	<b>32</b>

## LA CHASSE

<b>Selle de chevreuil rôtie au feu de bois « dès 2 pers » (prix par personne)</b>	<b>62</b>
<b>La côte de cerf au coing confit</b>	<b>58</b>
<b>Le civet de chevreuil façon tradition</b>	<b>39</b>

Toutes nos chasses sont servies avec une garniture traditionnelle

# GRILL & BROCHE

Entrecôte de bœuf « <u>Caoca</u> » <u>250gr</u> (CH)	58
Filet de bœuf Angus 200gr (CH)	54
Côte de veau du pays <u>300gr</u> (CH )	64
Côte de porc <u>Krauter</u> (CH )	48

## POUR DEUX PERSONNES

Côte de <u>rumpsteack</u> Limousin 800g (CH) (prix par personne)	54
Chateaubriand Angus <u>400gr</u> (CH) (prix par personne)	58
Côte de bœuf Angus <u>850gr</u> (CH) (prix par personne)	68

# VOLAILLES

Coquelet grillé en crapaudine mariné aux herbes (CH)	39
Poulet du pays à la broche 1.8 kg (CH) 2 ou 3 pers (commande 1 jour à l'avance)	105

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites allumette	6
Gratin de pommes de terre	6
Champignons farcis	8
Cassolette de légumes de saison	8

## LES SAUCES – Bearnaise – Chimichurri – Vigneronne - Aux poivres

Les « Plats Grill & Broche » sont accompagnés d'une sauce de votre choix, d'une fricassée de pommes de terre et légumes d'automne ou frite allumette.

# FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages affinés	19
Fraîcheur de poire noisette	15
Déclinaison de citron et meringue croquante	15
Chocolat, cacahuète et caramel « comme un <u>Snikers</u> »	15
Tarte fine aux pommes, glace vanille bourbon « dès 2 pers » (prix par personne)	12
Assortiment de glaces et sorbets maison	15

# MENU CHAPLIN

## Amuse bouche

\*\*\*\*

L'œuf croustillant,  
fricassée de champignons, espuma de gruyère caramel

\*\*\*\*

Coquelet grillé en crapaudine mariné aux herbes,  
frites allumette

\*\*\*\*

Fraîcheur de poire & noisette

59

# MENU DES FETES

## Amuse bouche

\*\*\*\*

Terrine de foie gras de canard  
coings confits au café Finezzo

\*\*\*\*

Risotto aux queues de langoustines snackées  
jus aux sucs de crustacés

\*\*\*\*

Médailon de filet de boeuf Angus  
purée de pommes de terre à la truffe noire

\*\*\*\*

Brie français à la truffe d'automne

\*\*\*\*

Déclinaison de citron et meringue croquante

130

Sélection du Sommelier  
un verre de vin par plat

70

(par personne)

Inclus TVA 7.7%