



MENU AVRIL

MENU VALABLE DU 2 AVRIL AU 3 JUIN 2024



ENTRÉES

LES ASPERGES AA TOUT SIMPLEMENT À LA FLAMANDE

Beurre de ferme, œufs durs et persil haché (+2€)

3-7

LE SABLÉ CROQUANT AU PARMESAN

Saumon gravelax maison, fromage frais à la ciboulette, méli-mélo de jeunes légumes printaniers cuits et crus

1-3-4-7-8-10-12

LE VELOUTÉ ARGENTEUIL

Salade d'asperges blanches et vertes, œufs de saumon et huile de persil

4-7-9

LES GAMBAS BLACK TIGER SNACKÉES

Soupe thaïlandaise façon Tom kha gai, piment, coriandre et lemon kefir (+2€)

1-2-7-9-11-12

LES FINES TRANCHES DE VOLAILLE FERMIÈRE COMME UNE CÉSAR

Salade romaine croquante, petits oignons et concombres en pickles, sauce César et œuf mollet

1-3-4-7-10-12

PLATS

LE FILET D'AGNEAU EN CROUTE D'HERBES

Aubergine confite au yaourt grec et à la menthe, jus d'agneau au romarin et pommes de terre suédoises (+2€)

1-7-9-10-12

LE SECRETO IBERICO EN BASSE TEMPÉRATURE

Fregola sarda comme une paëlla, aioli maison, croustillant de chorizo et piment padron frit

1-3-7-9-10-12

LE FILET DE TURBOTIN POÊLÉ

Asperges blanches et vertes au beurre de ferme, sauce mousseline aux herbes fraîches, pommes de terre confites (+2€)

3-4-7-12

LES PENNES AUX SCAMPIS

Pesto de brocoli au grana padano, pignons de pin et râpé de fromage italien

1-2-3-7-8-12

LA BAVETTE DE BŒUF IRLANDAISE SERVIE SAIGNANTE

Laquage sour and sweet, riz basmati façon riz sauté, navet daïkon braisé au sésame

1-3-6-7-9-10-11-12

LE FROMAGE

La fêta rôtie au four, tomate, origan et huile d'olive (+4€)

7

DESSERTS

Dessert du moment réalisé par **la maison (+4€ le midi)**



AFIN DE GARANTIR LA SÉCURITÉ DE
TOUS, MERCI DE PRIVILÉGIER LE
PAIEMENT PAR BANCONTACT



Gluten
1



Crustacés
2



Oeufs
3



Poissons
4



Arachides
5



Soja
6



Lait
7



Fruits à coque
8



Céleri
9



Moutarde
10



Sésame
11



Sulfites
12



Lupins
13



Mollusques
14

OUVERT :

DU LUNDI AU VENDREDI (12H>14H)
VENDREDI ET SAMEDI SOIR (18H>20H)