

## *ENTREES*

*Tempura de poisson sauce tartare 9.00€*

*Foie gras mi- cuit, chutney de mangue et pain brioché 18.00€*

*Tartare de poisson au maracuja & wakamé 11.00€*

*Capuccino de morue, crème montée au Raifort & tartine de magret fumé  
maison 12.00€*

## *PLATS*

*Pièce du boucher (VBF), frites maison, sauce au choix (roquefort, poivre  
vert) 25.00€*

*Filet de poisson rôti en croûte d'amandes & citron vert, purée de pomme de  
terre & ratatouille au giromon 25.00€*

*Tartare de poisson au maracuja & wakamé 22.00€*

*Assiette tout canard (magret de canard, confit, foie gras poêlé), jus réduit  
aux agrumes, gratin de bananes vertes 31.00€*

*Wok de crevettes tiges au lait de coco & curry rouge, riz Basmati 24.00€*

*Plus suggestions du Chef!*

*Tous nos plats sont faits maison. Ils sont élaborés à partir de produits bruts.*

*Merci de nous prévenir en cas d'allergie ou d'intolérance à la prise de commande*

## *LES DESSERTS MAISON*

*Gâteau coulant au chocolat, caramel au beurre salé, glace vanille 11.00€*

*Crème brûlée à la vanille 9.00€*

*Café gourmand 12.00€*

*Baba au rhum praliné noisettes & amandes, crème légère au maracuja  
11.00€*

## *LES COUPES GLACEES*

*Coupe Caraïbes : sorbet ananas, mangue, passion & chantilly 9.00€*

*Dame Blanche : glace vanille, coulis de chocolat & chantilly 9.00€*

*Coupe Habitation : glace rhum-raisins, coco, vanille & rhum vieux  
10.00€*

*Coupe Colonel : glace citron vert & vodka 10.00€*

*Chocolat ou Café liégeois : boules de glace, coulis de chocolat &  
chantilly 9.00€*

*Coupe Ice Green : glace menthe, pistache, coulis de chocolat,  
Pippermint 10.00€*