



— Grillades —

€

	Brochette de poulet mariné aux épices du soleil	14.20
	Escalope de veau.....	15.90
	Entrecôte de boeuf « blanc bleu »	18.40
	Entrecôte de boeuf irlandaise	19.40
	Tagliata de bœuf Irlandaise façon Toscane	23.50
	Brochette de bœuf.....	22.90
	Filet pur de boeuf irlandais.....	24.90
	Côte à l'os (min. 2 Couverts)	49.80

— Sauces —

	Beurre à l'ail ou Maître d'hôtel	3.00
	Arrabiata - pimentée, tomates, crème, parme -.....	3.00
	Trois poivres	3.00
	Archiduc	3.00
	Gorgonzola - crème -	3.00




Coup de coeur du chef!

— Spécialités du chef —

€

Escalope de veau panée à la Milanaise	17.40
Escalope de veau façon Caprese	21.90
<i>Escalope gratinée, tomates fraîches, sauce tomatée</i>	
Escalope de veau façon Fiorentina	21.90
<i>Escalope gratinée sur son lit d'épinards et béchamel</i>	
 Escalope de veau façon Saltimbocca	22.90
<i>Escalope gratinée, jambon de parme, sauce archiduc</i>	
 Osso Buco	23.40
Magret de canard rôti – sauce trois poivres ou fruits rouges –	22.80
Carré d'agneau rôti, thym et ail confit	24.50

— Poissons —

Scampis (neuf pièces) - Beurre à l'ail, crème à l'ail ou Diavola -	18.40
 Tagliatelles aux scampis, saveurs du sud	18.90
Brochette de gambas grillée, sauce tartare	19.50
Pavé de saumon poêlé sur son wok de légumes	19.90
Dos de cabillaud rôti, saveurs méditerranéennes	22.80
Sole meunière (±300 gr)	26.90

Accompagnements :

Frites, pâtes, gratin dauphinois, pommes grenailles



Coup de coeur du chef!