

NOS FORMULES REPAS ASSIS

Aristote

Entrée

(à ajouter sur n'importe
quelle formule)

- Gambas grillée au beurre persillé (+10€)
- Croquettes de crevette grise d'Ostende (+10€)
- Burrata, carpaccio de tomates (+9€)
- Verrine de soupe de patate douce façon Thaï (+7,50€)
- Mini tartare de boeuf du chef sur toast (+10€)
- Chorizo ibérique au miel, toast tomate et huile d'olive (+9€)
- Noix de St-Jacques sur sa sucrine (+12€)

Planche

- Planche italienne (Fromage et charcuterie italienne.) (+17€)
- Planche Mezze (tatziki, houmous, légumes, naans maison, olives et sauce aioli.) (+17€)

Formule

Four à Bois

Boisson + Plat + Dessert :

30.53 HT soit 34.00€ TTC

L'apéritif comprend :

Un verre de vin 12cl, une bière 33cl ou un soft

Plats cuisinés au feu de bois

- Bavette d'Aloyau marinée, salade et frites maison
- Burger bœuf, coleslaw et frites maison
- Filet de Daurade, fondue de poireaux et pomme de terre rissolées au beurre blanc.
- Mille feuille de légume et chèvre chaud

Dessert (choix unique)

- Tarte au citron meringuée et son crumble
- Tiramisu spéculoos
- Café gourmand



Formule Brasserie

Boisson + Plat

+ Dessert

28.17€ HT soit

31.40€ TTC

L'apéritif comprend :

Un verre de vin 12cl, une bière 33cl ou un soft

Plats chauds

- Carbonade flamande frites maison.
- Noix de St-Jacques, risotto au vieux parmesan et petits légumes
- Fish and chips, sauce tartare
- Lasagne aux courgettes chèvre et miel.
- Tartare de boeuf du bistrot, frites et salade
- Salade César au poulet fermier.

Dessert (choix unique)

- Tarte au citron meringuée et son crumble
- Tiramisu spéculoos
- Café gourmand

Formule Premium

Plat + Dessert

40€ HT soit 44€ TTC

Apéritif en supp:

4,17€ HT soit 5€ TTC

Plats cuisinés au feu de bois :

- 1 kg de Côte à l'Os Galice - Black Angus - à partager à 3 personnes (3 personnes obligatoires).
- Ravigote de homard

Dessert (choix unique)

- Tarte au citron meringuée et son crumble
- Tiramisu spéculoos
- Café gourmand

Formule Côte à l'Os

Boisson + Plat +

Dessert

50€ HT soit 55,60€ TTC

Apéritif en supp :

4,17€ HT soit 5€ TTC

Notre apéritif comprend :

Un verre de vin 12cl, une bière 33cl ou un soft

1kg pour deux personnes
Côte à l'Os Galice - Black Angus

Cuisson au feu de bois
Avec Frites et Salade du chef

Dessert (choix unique)

- Tarte au citron meringuée et son crumble
- Tiramisu spéculoos
- Café gourmand