

# A L'ARDOISE CETTE SEMAINE

## ENTREES :

Soupe de légumes, façon grand-mère	7,30
Assiette de Crudités	6,50
Foie gras de Canard « maison » – Brioche, Chutney du Moment	15,90
Saumon fumé au bois de hêtre « par nos soins » tartine au Pistou	13,40
Tartare de saumon frais et fumé	12,80
Pissenlits, croutons, lardons, œuf poché	10,80
Faux-escargots de bœuf	10,50
Salade hivernale – Copeaux de foie gras, Magret fumé, Baies de goji et Œuf de caille	11,90
Terrine de volaille farci au foie gras, bouquet de salade	11,30
Os à la moelle, toast	9,80
Salade de chèvre chaud	12,80
Feuilleté d'asperges vertes et blanches aux morilles	12,80

## PLATS :

Salade Folle – Foie gras, Saumon fumé, Magret fumé, Avocat aux crevettes	19,50
Brochette de Noix de St-Jacques sauce aux agrumes, légumes et risotto	26,90
Esturgeon sauce au citron et risotto	22,30
Dorade royale, sauce aux écrevisses et risotto	23,80
Steak Tartare – Salade verte et frites	19,60
Onglet de Bœuf Angus aux échalotes – Légumes et accompagnement au choix	19,80
Cœur d'entrecôte de bœuf à la moelle et jus corsé	27,80
Tête de veau sauce gribiche – Crudités et Pommes de terre	17,70
Rognons de veau moutarde à l'ancienne – Légumes et accompagnement au choix	18,60
Coquelet salade verte et frites	
Magret de canard aux fruits	19,80
Entrecôte de veau aux morilles – Légumes et accompagnement au choix	25,90
Cordon bleu de volaille au Munster – Légumes et accompagnement au choix	18,70

## DESSERTS :

Crème brûlée « maison »	6,10
Profiteroles au chocolat	8,60
Soufflé glacé Grand-Marnier	8,40
Sorbet arrosé	8,30
Dame blanche / café liégeois / chocolat liégeois / meringue glacée / vacherin glacé	7,40
Café / Thé gourmand	6,50 / 6,90
Assiette gourmande	8,70
Torche aux marrons, et églantine	8,30
Fraise nature	6,50
Fraises melba	8,50

## Menu du jour

Entrée : salade vigneronne

7.90 : fleischnacka et salade verte

13.90 : coquelet, frites

15.90 : poisson du marché

22.50 : rognons de veau moutarde à l'ancienne spaetzles

Dessert : torche aux marrons 4.50