

« MENU Q » ÉTÉ 2017

dès 15 personnes

MENU À 54.-

BURRATINA DES POUILLES,

FINE RATATOUILLE ET TOMATES SEMI-CONFITES

ENTRECÔTE PARISIENNE DE BOEUF EN TAGLIATA,

POMMES FRITES MAISON

CHAUD/FROID DE PÊCHE CONFITE AU VIN ROUGE

CAFÉ OU THÉ

MENU À 57.-

(AUSSI POSSIBLE EN VEGÉTARIEN)

CROUSTILLANT DE GAMBAS ET POIVRONS AU BASILIC THAÏ,

SALADINE ESTIVALE

BAGEL BURGER, PAIN BAGEL ARTISANAL, STEAK HACHÉ DE BŒUF DE NOTRE ARTISAN BOUCHER, CREAMCHEESE À L'ESTRAGON, AUBERGINE VIOLETTE, JAMBON FUMÉ, OIGNON ROUGE CONFIT, MESCLUN DE SALADE SERVI AVEC DES POMMES FRITES MAISON ET UN BOUQUET DE SALADE

MOELLEUX AU CHOCOLAT COEUR COULANT,

SORBET GRIOTTE

CAFÉ OU THÉ

MENU À 65.-

TARTARE DE CANARD À L'HUILE DE NOIX,

MESCLUN AUX POMMES GRANNY SMITH

FILET DE BAR EN CROÛTE DE CHORIZO,

LÉGUMES GRILLÉS ET POMMES DE TERRE GRENAILLES

CHAUD/FROID DE PÊCHE CONFITE AU VIN ROUGE

CAFÉ OU THÉ

MENU À 75.-

CÉVICHÉ DE DAURADE CORSE AU CERFEUIL,

MANGUE AU VINAIGRE " LE BAUME DE BOUTEVILLE "

FILET DE BOEUF AU BEURRE DE VIN ROUGE,

LÉGUMES GRILLÉS ET POMMES DE TERRE GRENAILLES

NAGE DE FRAISES MENTHOLÉE,

SORBET FRAISE DES BOIS

CAFÉ OU THÉ