

Suggestions :

Apéro :

La Poire Épicée :

Purée de Poire / Poire Williams « Zenner » / Sirop Gingembre

Jus de Citron / Ginger Beer

12,00€

Vins :

Auxerrois 2025

Wijnhoeve De Kleine Schorre (Pays-Bas)

Schouwen Druivenland

Bouteille : 41,00€

Verre : 8,40€

Pauls Gris de Gris 2025

Bouteille : 40,00€

Verre : 8,20€

Entrées :

Risotto aux Petits-Pois / Langoustines Rôties / Sauce Bisque

23,90€

Le Foie Gras de Canard Maison au Gewürztraminer / Brioche /

Gelée de Raisins Maison

24,90€

Accord Vin : Verre Riesling Moelleux Domaine Schram 2024 à 8,10€

Plat Végétarien :

Pâtes de Carottes Maison Sautées au Beurre à la Sauge / Copeaux de Parmesan

22,90€

Les Moules :

Les Moules (1,2kg) au Vin Blanc & Frites : 26,90€

Les Moules (1,2kg) à la Crème & Frites : 27,90€

Les Moules (1,2kg) à la Crème Ail & Frites : 28,20€

Les Moules (1,2kg) à la Provençale & Frites : 28,50€

La Salade d'Accompagnement 4,00€

Desserts :

Cinnamon Bun Maison / Compote de Pommes / Glace Cacahuètes Caramélisées

11,00€

Affogato : Boule Glace Vanille avec Espresso 6,80€

Affogato Double : 2 Boules Glace Vanille avec Double Espresso 10,90€