



Les entrées

Velouté de potiron, copeaux de magret fumé, noisettes torréfiées et émulsion cumin	15 €
Foie gras de canard mi-cuit au poivre de Sarawak et chutney de mangue	20 €
Œuf poché, fricassée de champignons, pousses de moutarde et crème de cresson	17 €
Crevettes snackées aux agrumes, chou chinois aux cacahuètes, vinaigrette mirin	18 €
Entrée du jour	16 €

Les plats

Dos de cabillaud à la plancha, poêlée de légumes aux coques et jus marinère	29,50 €
Cuisse de canard confite et légumes glacés d'un pot au feu	26 €
Noix de Saint-Jacques, viennoise de noix et endives au parfum d'orange	31 €
Pavé de veau doré, pomme de terre croustillante et shiitaké	29,50 €
Entrecôte grillée, sauce béarnaise, frites et mesclun de salades	35 €
« Leader Burger », pommes grenailles et mesclun de salades	26 €
Viande hachée, Cheddar, oignons frits, salade, tomate, sauce moutarde, miel	
Plat du jour	28 €

Le fromage

Trio de fromages, mesclun de salade	10 €
-------------------------------------	------

Les desserts

Eclair glacé profiterole, une création de la Maison Lenôtre	15 €
Assortiment de glaces ou sorbets artisanaux	11 €
Croustillant de banane, caramel au rhum et glace antillaise	13 €
Omelette norvégienne et sirop Grand-Marnier	14 €
Carott cake, marmelade orange et sorbet orange citron carotte	12,50 €
Tarte Tatin, crème fouettée à la vanille et caramel au beurre salé	11 €

Le menu enfant (-12 ans)	26 €
Fish and chips, coleslaw ou Steak haché, frites + Glace ou sorbet	

Le moment Vegan

Wok de légumes et tofu graines germées & Carott cake, marmelade orange et sorbet orange citron carotte	26 €
---	------