

Les pâtes



Tagliatelles pesto et parmesan	11.90 €
Sauce pesto à la crème fraîche et chiffonnade de parmesan	
Tagliatelles Roquefort et jambon cru	12.90 €
Sauce à la crème de Roquefort et jambon de pays	
Tagliatelles aux deux saumons	13.90 €
Avec saumon cru et cuit et mousse à la crème de ciboulette	
Tagliatelles au foie gras	14.90 €
Foie gras frais de canard poêlé sur lit de tagliatelles saveur champignons	



Les fromages

Fromage frais de campagne	4.90 €
Fromage blanc sucré ou aux fines herbes	
Assiette de crottin	4.50 €
Assiette de fromages	4.90 €
La sélection du fromagé accompagnée de salade verte	

Les desserts



Dessert du jour : à demander à notre équipe 5.00 €

* Profiteroles maison	6.90 €
3 choux glace vanille, chocolat chaud et Chantilly vanillée	
Carpaccio d'ananas	6.00 €
Fines tranches d'ananas avec glace passion et fruits rouges	
Tarte Tatin maison	5.50 €
Pomme cuite au caramel moulée en pâte feuilletée	
Moëlleux au chocolat	6.00 €
Liaison pâtissière au chocolat et Chantilly	
Tiramisu aux fruits rouges	6.00 €
Mascarpone monté à la crème et blancs en neige avec coulis de fruits rouges	
Pot de caramel/pain d'épices	5.50 €
Mariage de crème caramel, pain d'épices et Chantilly	
Douceur blanche	5.00 €
Fromage blanc, Chantilly, crème fraîche, confiture de lait au caramel	
Café gourmand	5.90 €
Café avec un assortiment de 4 petits desserts	

Les glaces

Café Liégeois	7.50 €
2 café, 1 vanille, crème café, Chantilly	
Chocolat Liégeois	7.50 €
2 chocolat noir, 1 vanille, crème chocolat, Chantilly	
Colonel	6.50 €
Glace citron vert arrosée de Vodka	
Fraîcheur	7.50 €
2 menthe, 1 chocolat, crème chocolat, Get 27, Chantilly	
Sweet delice	7.50 €
1 caramel, 1 chocolat, 1 vanille, crème chocolat, Chantilly	
Exotica	7.50 €
1 noix de coco, 1 mangue, 1 banane, ananas fruit, coulis de passion, Chantilly	
Mojito	7.50 €
1 menthe, 2 citron vert, sirop de mojito, rhum blanc, Chantilly	
Banana Split	7.50 €
1 banane fruit, 1 fraise, 1 chocolat, 1 vanille, crème chocolat, Chantilly	
Soleil	7.50 €
1 fraise, 1 citron vert, 1 mangue, coulis de framboise, Chantilly	

Parfums des glaces :

Café, vanille, chocolat, fraise, cerise, banane, ananas, menthe, cassis, caramel, noix de coco, mangue, citron vert, Rhum/raisins

2 boules 3.50 € **3 boules** 4.50 € **4 boules** 5.50 €

Le Chef vous informe

Les plats marqués d'un astérisque (*) nécessitent un délai supplémentaire pour leur élaboration dans les règles de l'Art culinaire, renseignez vous auprès des serveurs lors de votre commande.

Votre Chef des cuisines