

## les entrées

### **Le feuilleté aux champignons [nouveau]**

Une tartelette aux champignons divers, sauce à la crème de poireaux.....

### **Le marbré de foie gras [nouveau]**

Un marbré de foie gras poelé à la truffe noir, son chutney d'oignons au Merlot, avec des mouillettes de pain.....

### **Cuisses de grenouilles**

Cuisses de grenouilles panées à la persillade, sauce moutarde à l'estragon.....

### **Fromage de chèvre**

Fromage de chèvre affiné gratiné aux fines herbes, sauce tomates et pistou.....

### **Terrine de faisán**

Terrine de faisán et girolles poivrées, sauce rémoulade et salade verte.....

### **Asperges verte grillées (selon arrivage)**

Asperges verte grillées, huile d'olive extra vierge, fleur de sel, copeaux de parmesan.....

### **Rouleau de poulet farci aux amandes**

Rouleau de poulet farci aux amandes, lard fumé et parmesan, salade de tomates, avocat et mais.....

## les salades

### **Retour du marché [nouveau]**

Une salade du jour selon l'arrivage de la semaine et la saison, veuillez demander à votre serveur de plus ample détails.....

### **César**

Cœur de sucrine, émietté de poulet, copeaux de vieux parmesan et sauce César.....

## les pâtes

### **Risotto aux morilles [nouveau]**

Riz Carnaroli, sauce à l'estragon anisée, morilles et croustillant de lard.....

### **Gnocchi ricotta et épinards**

Gnocchi de ricotta et épinards, sauce aux poireaux et champignons frais.....

### **Pappardelles à la truffe noire**

Pappardelles aux oeufs, sauce beurre et truffe noire.....

### **Lasagne de saumon et épinards**

Lasagne ouverte au saumon et épinards à la crème .....

## les plats

### **Jarret d'agneau [nouveau]**

Jarret d'agneau confit a basse température, crème de morilles, cassolette d'haricots blancs mijotés, thym.....

### **Dorade royale [nouveau]**

Filet de daurade snakée ou grillé, petits legumes du soleil, Liboka aioli frais.....

### **Cuisse de canard confite**

Cuisse de canard et ail rosée confit à la graisse de canard, pomme de terre poêlées au beurre et au thym, bâtonnets de carottes.....

### **Minis hamburgers**

3 minis hamburgers, bœuf, volaille et agneau, avec frites.....

### **Steak tartare**

Pièce de boeuf «Black Angus» (couper au couteau) huile d'olive, cornet de frites, et salade verte.....

### **Assiette de la mer**

Saumon fumé, tartare de thon, crevettes pannées sauce Bulldog, croquette de crevettes, petits poissons de friture, sauce remoulade, poisson de la semaine, salade et frites.....

### **«Fish & chips»**

Traditionnel plat anglais, filet de poisson plongé dans une pâte à frire, frites et sauce tartare.....

## le grill

**Côte à l'os de boeuf [nouveau]**.....

**«Surf 'n' turf» [nouveau]**

Demi-queue d'homard et filet de boeuf.....

**Brochette de poulet façon Thaïlandaise [nouveau]**

Emincé de poulet mariné au lait de coco, curry et lemongrass Thai.....

**Le filet d'agneau [nouveau]**

Mariné au miel du Bas-Congo, gingembre et épices.....

**Entrecôte de boeuf «Charolais» \* - 200-250 gr**.....

**Entrecôte de boeuf «Kobe» \* - 200-220 gr**.....

**Filet de boeuf Argentin \* - 200-220 gr**.....

**Onglet de boeuf «Black Angus» \* - 200-250 gr**.....

**Cuberoll Argentin «Ojo de Bife» et sauce chimichurri \* - 200-250 gr**

Une sauce à la base de persil, ail, vinaigre, huile d'olive et piment séché.....

**Cossa à la plancha, ail et pili pili**

(selon arrivage et saison [gambas, cossa-cossa où camérons]).....

**Homard entier en persillade**.....

## sauces

**Béarnaise**.....

**Poivre Vert**.....

**Truffe Noire**.....

**Chimichurri** - à base de persil, ail, vinaigre, huile d'olive et piment séché.....

**Tartare**.....

**BBQ**.....

**Aioli**.....

\* vous pouvez choisir entre grillé ou poêlé

restaurant - brasserie

**LaTerrasse**

## accompagnements

- Makemba (banane plantain) [nouveau].....
- Pommes frite.....
- Pomme de terre saute au beurre et thym.....
- Gratin de pomme de terre.....
- Riz pilaf.....
- Salade de saison.....
- Légumes à la «plancha».....
- Pan de campagne, escabèche d'aubergine, beurre et fleur de Sel.....

## desserts

*Toute notre gamme de glaces provient de Chez Nice Cream*

- Cheesecake aux chocolat blanc.....
- Triple chocolat brownie et glace a la noix de Pecan.....
- Creme brulée a la vanille de Zanzibar.....
- American style Apple Pie a la mode.....
- Moelleux au chocolat, glace a la mente.....
- Coupe de Glaces.....