

<b>LES ENTRÉES</b>	<b>ALLERGÈNES</b>
LA CÉSAR SALAD - PETITE / GRANDE	1-3-7-10
SALADE ASIATIQUE, FILET POULET MARINÉ	1-5-6-8-10
CARPACCIO DE BOEUF CLASSIQUE	1-7
CARPACCIO DE THON ROUGE CITRON VERT BASILIC - PETITE / GRANDE	4
TARTARE DE THON ROUGE PASSION GINGEMBRE - PETITE / GRANDE	4
TARTARE AUX DEUX SAUMON - PETITE / GRANDE	2-4
BUFFALA ET PATA NEGRA	7
 <b>PLATS</b>  	
<b>VIANDES</b>	
FILET DE BOEUF «LES LARMES DU TIGRE» (VIANDE ANGUS)	5-6-8
CHÂTEAUBRIAND (500 G), FRITES POUR 2 PERSONNES (VIANDE ANGUS)	3-7-12
TAGLIATA DE BOEUF, RUCOLA, PARMESAN (VIANDE ANGUS)	3-7-12
BURGER «Z» AUX PARFUMS DE TRUFFES (VIANDE LUXEMBOURGEOISE)	1-3-7-11
ENTRECÔTE MAITRE D'HOTEL (350 G) (VIANDE D'AUBRAC)	7
CÔTE DE VEAU FLAMBÉE AU CALVADOS (VEAU DE LAIT)	7-12
FAJITAS POULET ET SA GARNITURE	1-7
FAJITAS BOEUF BLACK ANGUS ET SA GARNITURE	1-7
FAJITAS MIXTE BOEUF BLACK ANGUS ET POULET ET SA GARNITURE	1-7
ESCALOPE DE POULET ROULÉE AUX ASPERGES VERTES ET COULIS DE FRAMBOISE	
RISOTTO CRÉMEUX, PARMESAN, PATA NEGRA	7
 <b>POISSONS</b>  	
FILET DE TURBOT RÔTI À L'HUILE D'OLIVE NOIRE	4-7
MICUIT DE SAUMON AU PAVOT	4
ALLER-RETOUR DE THON AU SÉSAME	4-11
 <b>PLAT VÉGÉTARIENS</b>  	
LINGUINE AUX TOMATES, MOZZARELLA ET PARMESAN	1-3-7
LINGUINE FAÇON ALFREDO CRÈME, AIL, PARMESAN	1-3-7
WOK DE LÉGUMES PAD THAÏ	1-6
 <b>DESSERTS</b>  	
MOUSSE CHOCOLAT BLANC	1-6-7-8
LA FINE AUX POMMES (15MIN)	1-3-7-8
COULANT CHOCOLAT	1-3-6-7-8
DESSERT DE LA SEMAINE	1-3-7-8
BABA AU RHUM	1-3-7-12
CAFÉ GOURMAND	1-3-7-8
L'ASSIETTE DU FROMAGER	7



TOUS NOS PLATS SONT «FAITS MAISON», ILS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE, PAR NOTRE CHEF, À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.