



### Les Entrées

		En piut
Carpaccio de Bœuf, Pesto & Parmesan (70g & 210g)	7,20€	17,40€
Tartare de Saumon, Citron & fines Herbes 💙	8,90€	14,90€
Gaspacho & Guacamole 🗸	7,90€	
Bruschetta, Tomate, Mozza di Buffala gratinée & Jambon Serrano	10,90€	
Foie Gras de Canard « Maison » & Chutney's fruits jaunes 💛	14,90€	
Saumon Fumée & ses accompagnements	14,90€	17,90€
Noix de St Jacques & Crevettes poêlées beurre à l'ail	14,90 €	24.90€

#### Les Plats

ya .	
Tartare de Bœuf au Couteau 180g (fines herbes, sauce cocktail)	15,90€
Blanc de Volaille Fermière rôti & Jus de Cuisson, Betterave & Navet Braisé	17,90€
Filet de Bœuf Rôti (180g), sauce Poivre Vert & Gratin de Pommes de Terre	24,90€
Escalope de Veau Milanaise (180g), Tagliatelles Sauce Tomate	22,80€
Le Ch'ti Welch (Jambon, Œuf, Maroilles Fermier AOC & Cheddar)	14,50€
La Sélection du « Boucher » consultez l'ardoise	16,50€
Le « LC Burger », Simple ou Double (supplément 3€)	14,90€
(Steak Boucher 150g 💆 , Oignons Grillés, Tomates, Salade, Cheddar)	
La Sélection du « Pêcheur »	16,50€
Steak de Thon Poêlé Pesto & Parmesan accompagné de Tagliatelles	18,90€
La Niçoise (Thon mariné rôti, tomate confite, poivrons, artichauts mariné <mark>s, anchois, olives noires &amp; œuf dur)</mark>	14,90€
La César (Laitue romaine, blanc de poulet grillé, crouton, parmesan, câpr <mark>e, a</mark> nchois & œuf dur)	14,90 €
La Bergère (Salade mesclun, Toast chèvre & miel rôti, Pommes de Terre, La <mark>rdo</mark> ns & oignons)	14,90€
Poêlée de quinoa & boulgour à la patate douce (échalotes, curry & lait de coco)	11,90€
Salade Folle en chaud & froid crudité & légumes de saison	12,90€
Tagliatelle aux Tomate confite, Pesto & Parmesan	11,90€
Raviole aux légumes (Champignons, chou chinois, poireau, carotte & ail)	12,90€

## Les Douceurs & Les Fromages

Plateau Ardoise 7 Fromages	6,90€
Dessert du jour consulté l'ardoise	6,30€
Salade de Fruits Frais	6,50€
Coupe Fraise melba (Glace Vanille, coulis fruit rouge, fraise & Chantilly)	7,90 €
Coupe Dame Blanche ou Noire (Glace Vanille ou Chocolat Noir, Sauce Chocolat & Chantilly)	7,90 €
Crème brulée vanille	6,90€
Cheese cake au speculoos	7,20 €
Profiterolles sauce chocolat	7,90 €
Poêlé de banane flambée & Glace chocolat grand cru	6,90€
Merveilleux chocolat caramel de Pascal♥	7,20 €
Fromage Blanc & Coulis de Fruits Rouges	6,50€
Café ou Thé Gourmand	7,90 €
2 Boules de Glace « Pedone Glacier artisanal »	6,90 €
Vanille bourbon, Chocolat noir grand cru, citron, coco, fraise des bois, A.C.E (carotte, citron, orange)	7,30 €

Un lieu Rare pour des **moments** Uniques.





## Menu Cigogne 27,90€

Carpaccio de Bœuf, Pesto & Parmesan Tartare de Saumon, Citron & fines Herbes

> La Sélection du « Boucher » La Sélection du « Pêcheur »

Salade de Fruits Frais Merveilleux Chocolat & Caramel La Part de Gâteau Personnalisé\*

(Supplément +5€.00/ pers. et sur commande Uniquement)

#### **Le Menu Enfant** 15,50€

(6,50 plat unique)

Saumon Ou Jambon Fumé Steak Boucher Ou Steak de Saumon

1 Glace & 1 boisson (Coca-Cola, Jus de Fruits, Sirops..)

# Domaine

## Menu Domaine 37,90€

Foie Gras de Canard « Maison » & Chutney's fruit jaune Saumon fumée & ses accompagnements Gaspacho, Guacamole & Crevettes

Noix de St Jacques & Crevettes poêlées beurre à l'ail, pom'vapeur Bavette de Veau Poêlée (180g), légumes de saison & sauce échalote Filet de Bœuf Poêlé, Sauce poivre vert & Gratin de Pommes de Terre (180g)

> Cheese cake au spéculoos & Fruits de saison Café Gourmand Coupe de Glace « Pedone » au Choix La Part de Gâteau Personnalisé\* (Supplément +3,60€/ pers. et sur commande Uniquement)