

L'Orée du goût

Cuisine française & du terroir



Plat du jour
le midi en semaine

12,00

Lunch
(1 entrée, 1 plat et
1 dessert sélectionnés)
le midi en semaine

19,00

Menu 3 services
(1 entrée, 1 plat et
1 dessert au choix)

39,00

entrées

Asperges blanches de Malines : (au choix) <ul style="list-style-type: none">• à la flamande• mousseline et saumon fumé	15,00
Timbale de petits gris de Warnant et quenelle de chèvre aux herbes folles	15,00
Déclinaison de foie gras : terrine et escalope infusion au cassis, rhubarbe confite et toast brioché	15,00
Tartare de thon rouge à la citronnelle, salade roquette, tomate caviar et grissini	16,00
Noix de Saint-Jacques rôties : (au choix) <ul style="list-style-type: none">• sur lit de courgettes braisées et beurre blanc safrané• pointes vertes croquantes, huile d'olive vierge et crème de balsamique	15,00
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes, salade de pignons de pin grillés et copeaux de vieux parmesan	15,00
Gambas grillées, coulis de tomate au basilic et taboulé aux dés de poivrons confits	15,00

plats

Le baby homard grillé à la façon du chef	23,00
Aumônière de rouget & Saint-Jacques aux petits légumes croquants, émulsion au curry léger, tagliatelles au beurre	21,00
L'agneau du Pays d'Oc rôti au four, sauce au miel et romarin, pommes de terre sautées au beurre de ferme, légumes de saison	21,00
Le terre et mer du moment : suprême de volaille jaune et langoustines, coulis de crustacés aux herbes, haricots extra-fins caramélisés	21,00
L'Angus beef (black angus) : entrecôte irlandaise salade composée, frites coupées au couteau sauce aux choix (roquefort, béarnaise, 2 poivres)	23,00
Ris de veau braisé, béarnaise aux tomates séchées, asperges et pommes four	21,00
Bar de ligne, riz crémeux aux champignons façon risotto et jus de veau lié au citron vert	21,00

desserts

La traditionnelle dame blanche et sa saucière de chocolat chaud	6,00
Crème brûlée caramélisée à la vanille	6,00
La surprise du chef	7,00
Le moelleux au chocolat et sa crème anglaise	6,00
Sabayon au Champagne sur lit de fraises du pays	7,00
Soupe de fraises belges, menthe fraîche et glace au caramel et beurre salé	7,00
L'assiette de fromage* petite salade aux pignons de pin, sirop de Liège	9,00

*Supplément menu: + 2,00

Apéritifs

■ Coupe de Champagne	9,00
■ Kirr	4,50
■ Kirr royal	9,90
■ Martini blanc ou rouge	4,00
■ Porto blanc ou rouge	4,00
■ Pineau des Charentes	4,00
■ Pisang	4,00
■ Campari	4,00
■ Gancia	4,00
■ Ricard	4,00
■ Apéritif maison	6,00
■ Picon vin blanc	4,50

Bulles

■ Crémant d'Alsace Blanc Henri Obermeyer à Voegtlinshoffen	28,00
■ Champagne Michel Rocourt '1er Cru' brut Blanc de Blancs à Mesnil-sur-Oger	46,00

Softs

■ Eau plate, pétillante (25cl)	2,00
■ Eau plate, pétillante (50cl)	4,00
■ Coca, coca light, coca zéro	2,00
■ Sprite, Fanta	2,00
■ Jus d'orange	2,50
Bières	
■ Carlsberg	2,50
■ Jupiler	2,00
■ Orval	3,20
■ Chimay	3,20
■ Gauloise ambrée	3,20
■ Leffe Blonde	3,20

Café & Digestifs

■ Café	2,20
■ Thé	3,00
Whisky	
■ Whisky	5,00
■ Whisky pur malt Oban	10,00
Cognac	
■ Cointreau	6,00
■ Cognac	6,00
■ Amaretto	6,00
■ Eau de Villée	6,00
■ Eau de vie de framboise	6,00
■ Poire williams	6,00
■ Poire-Cognac	6,00
■ Marc de Gewurstraminer	6,00
■ Irish coffee	6,00

Millésimes selon disponibilité - Prix affichés restent inchangés

vins

LES BLANCS

Alsace

■ Pinot Gris «Réserve», H. Obermeyer à Voegtlinshoffen	11	14,50	23,00
--	----	-------	-------

Vallée de la Loire

■ Pouilly Fumé «Villa Paulus» Dom. Masson-Blondelet à Pouilly-sur-Loire, Cépage : Sauvignon	11	19,00	36,00
■ Sancerre Domaine F. Crochet à Marcigamé-Bué, Cépage : Sauvignon	12	21,00	36,00

Sud Ouest

■ Côte de Gascogne, Domaine Beaulieu D. Ferret à Gondrin, Cépage : Colombard - Ugni blanc	12		22,00
---	----	--	-------

Bourgogne

■ Rully Chanson, Père & Fils à Beaune, Cépage : Chardonnay	10		36,00
■ Saint-Véran, Domaine de la Denante R. Martin à Davayé, Cépage : Chardonnay	11		33,00
■ Chablis Corinne et Jean-Pierre Grossot, à Chablis, Cépage : Chardonnay	10	21,00	39,00

Vallée du Rhône

■ Viognier, «Gourmand» Michel Gassier à Caissargues			23,00
■ VDP des Bouches-du-Rhône, «Cuvée Essentielle» Domaine des Masques, Y.Cuilleron, C. Mestdagh - Cépage : Chardonnay	11		28,00

LES ROSÉS

Alsace

■ Pinot Noir Rosé H. Obermeyer à Voegtlinshoffen	11		23,00
--	----	--	-------

Vallée du Rhône

■ VDP des Bouches-du-Rhône, «Cuvée Essentielle» Domaine des Masques, Y.Cuilleron, C. Mestdagh - Cépage : syrah - grenache	12		28,00
---	----	--	-------

LES ROUGES

Alsace

■ Pinot Noir «Réserve», H. Obermeyer à Voegtlinshoffen	12	14,50	23,00
--	----	-------	-------

Bordeaux

■ Château Petit Bocq Cru Bourgeois Supérieur, G.Lagneaux à Saint-Estèphe, Cépage : Merlot - Cabernet	(10)	26,00	(09) 46,00
■ Château Haut Terrier 1 ^{ères} Côtes de Blaye, P. Denéchaud à Saint-Mariens, Cépage : Merlot - Cabernet - Sauvignon	09	18,00	24,00
■ Château La Gorce Cru Bourgeois - Médoc, R. Fabre à Blaignan, Cépage : Cabernet Sauv. - Merlot - Cabernet Franc.	09		26,50

Château Mayne Blanc Lussac Saint-Emillion, Ch. Boncheau à Lussac

Cépage : Merlot - Cab. Franc. - Cab. Sauvignon	10	20,00	33,00
--	----	-------	-------

Château de La Commanderie Lalande de Pomerol, P. Lafon

Cépage : Merlot - Cabernet Franc. - Cabernet Sauvignon	10	21,00	33,00
--	----	-------	-------

Bourgogne

■ Marsannay, Chanson Père & Fils, Beaune, Cépage : Pinot Noir	09		45,00
---	----	--	-------

Beaujolais

■ Saint-Amour Domaine du Moulin Berger, M. et P. Laplace à Saint-Amour, Cépage : Gamay	11		29,50
■ Côte de Brouilly, Domaine du Griffon G et J-P Vincent à Saint Lager, Cépage : Gamay	11		26,00

Vallée du Rhône

■ Côtes du Rhône Domaine des Nymphes, Meyer à Rasteau, Cépage : Syrah - Grenache - Carignan	09		20,00
■ Crozes-Hermitage «La Petite Ruche», M. Chapoutier, Cépage : Syrah	10		33,00

Gigondas Domaine Raspail-Ay, Dominique Ay à Gigondas

Cépage : Grenache noir - Syrah - Mourvèdre	10	22,00	39,00
--	----	-------	-------

Vallée de la Loire

■ Saint-Nicolas de Bourgueil «Les Rouillères», Frédéric Mabileau (Bio), Cépage : Cabernet Franc.	12	15,30	27,00
--	----	-------	-------

Languedoc Roussillon

■ Domaine Mas de Martin «Vénus», Coteaux du Languedoc C.Mocci à St-Bauzille de Montmel - Cépage : Syrah - Grenache	11		21,00
■ Château d'Oupia «Les Barons», Minervois A. Iché à Oupia, Cépage : Syrah - Grenache	08		32,00