






MISE EN BOUCHE & MOMENT DE PARTAGE

Baguette toastée aux saveurs provençales 	6p. 12.00
tapenade d'olives vertes & noires et pesto rosso	12p. 20.00
Toasts au tartare de bœuf (coupé au couteau)	6p. 12.00
servi avec ses toasts tièdes et beurre	12p. 20.00
Toasts au foie gras de canard « maison »	6p. 22.00
	12p. 40.00

PRÉMICES


Bol de salade fraîcheur du marché 	7.50 p.p
sauce française ou italienne	
Potage de légumes de saison 	9.00
paillettes dorées au sésame	
Crème de curry rouge & lait de coco 	9.00
Fiorelli à l'ail des ours 	15.50
sauce crème à l'écrasé de noisettes	
Cocktail de crevettes roses & pamplemousses	15.50

POUR TOUS LES GOÛTS

Tartare de légumes (servi froid) 	23.50
parfumé aux copeaux de parmesan, servi avec des toasts briochés	
Burger végétarien (galette de légumes) 	24.00
et son panaché de mesclun	
Steaks hachés frais pur bœuf voilés de beurre maison « XVIème »	26.50
servis avec des pommes allumettes et légumes de saison	
Paillard de veau grillé 	29.50
accompagné de riz et légumes cuits à la vapeur	
Coquelet frais rôti au romarin à la broche	33.00
accompagné de pommes allumettes et légumes de saison	
Tartare de bœuf (au couteau), parfumé au cognac	36.50
et ses pommes allumettes, toasts et beurre	
Cordon bleu de veau « Vieux Moléson » (gruyère)	39.50
servi avec pommes allumettes et légumes de saison	
Emincé de veau au curry	39.00
accompagné de riz blanc et ravivé d'un fruit frais	
Entrecôte de bœuf marquée au grill et rosace de beurre « Café de Paris »	39.00
garnie de pommes allumettes et légumes de saison	
Filet de bœuf marqué au grill et rosace de beurre « Café de Paris »	43.50
garni de pommes allumettes et légumes de saison	
Filet d'entrecôte parisienne nappé de son beurre maison « XVIème »	43.50
accompagné de pommes allumettes et légumes de saison	
Filet de bœuf sur ardoise et ses 4 sauces	47.50
accompagné d'un fagot de haricot, de pommes allumettes et d'une salade en entrée	

Supplément sauce morilles ou sauce poivre +7.00
En alternative, nous pouvons vous proposer des tagliatelles ou du riz

SOUFFLE MARIN



« Fish & Chips » filets de sandre panés et frits servis avec sauce tartare maison et pommes allumettes	28.50
Filets de perche meunière et leur sauce tartare maison garnis de pommes allumettes, légumes de saison & salade verte	36.50
Queues de Black Tiger au beurre d'ail et chili accompagnées de riz blanc et légumes de saison	36.50
Filet d'omble chevalier  accompagné de riz blanc et légumes cuits à la vapeur	38.50
Filet d'omble chevalier « Polignac » dressé de champignons de Paris, nappé de sauce hollandaise, le tout glacé au four	41.00

Pour 2 personnes

Gratin de poissons et crustacés (2 services)

servi avec du riz et des légumes de saison 46.00 p.p

DU MOULIN À L'ASSIETTE

Spaghettí à la carbonara	21.50
Penne à la Vodka  enrobées d'une fine sauce crémée et parfumée à la Vodka, dés de tomates	24.00
Orecchiette aux légumes du temps  parfumées à l'huile d'olive & basilic	24.00
Penne aux gambas Black Tiger délicatement épicées au curry rouge	25.50
Spaghettí « Voronoff » un régal aux dés de filet de bœuf assaisonné au paprika doux, crème et cognac	30.00