


À PARTAGER



Houmous de lentilles vertes    
aux éclats de noisettes, pains pitas



Scampis frits, sauce curry    

Planche Cecina de Leon  19
jambon de bœuf Espagnol fumé IGP,
accompagné de copeaux de manchego

NOS ENTRÉES

Carpaccio de céleri     14
aux amandes et pommes vertes

Crumble de butternut   17
Magret de canard fumé



Risotto au potiron   15/19
mélange de graines et mascarpone

Ceviche de dorade royale aux agrumes    18

NOS PLATS

Pavé de cabillaud rôti      28
Canneloni de pousses d'épinards et sauce légère au curry

Fish & chips de Merlan      25
sauce tartare, citron et petite laitue

Paccheri, moules et palourdes     22
dans son jus de coquillages

Cuisse de canard confite   28
fricassée de champignons et potimarron rôti au four

Faux-filet Simmental mûré   34
sauce marchand de vin, pulpe de panais et pomme Anna


Suprême de pintade fermière   29
jus à la truffe, légumes et fruits d'Automne





À PARTAGER

UNIQUEMENT LE SOIR



"Nos suggestions pour vous et vos invités sont à partager
soit en apéritif soit en dîner"

Camembert au four, mouillette de pain    12


Terrine de campagne, pain toasté  8

Aiguillettes de poisson frit     12
sauce tartare




Petits calamars frits     9






Tataki de saumon, crème double   12
et gel de yuzu

Velouté de champignons de Paris   7

Ailerons de volaille caramélisés  10
sauce barbecue

NOS CLASSIQUES















Tartare de bœuf    24
préparé par nos soins, avec ses pommes frites

 Burger H17 avec ses pommes frites     23
(boeuf haché terroir 200g, comté AOP, tomates
et salade, oignons confits, sauce béarnaise)

Salade César H17      16/21

Bouchée à la reine, frites et salade    20

Suppléments (frites | légumes | salade) : 3€  : plats végétariens. Service compris - Nos prix en euros sont nets TTC.

 **Céréales contenant du gluten** et produits à base de ces céréales : a) blé ; b) seigle ; c) orge ; d) avoine ; e) épeautre ; f) kamut.  **Crustacés** et produits à base de crustacés.  **Œufs** et produits à base d'œufs.  **Poissons** et produits à base de poissons.  **Arachides** et produits à base d'arachides.  **Soja** et produits à base de soja (huile, graisse).  **Lait** et produits à base de lait (y compris de lactose, lactosérum).  **Fruits à coques** : a) amandes ; b) noisettes ; c) noix ; d) noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland ; e) pistaches et produits à base de ces fruits.  **Céleri** et produits à base de céleri.  **Moutarde** et produits à base de moutarde.  **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame.  **Anhydride sulfureux** et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2).  **Lupin** et produits à base de lupin.  **Mollusques** et produits à base de mollusques.