

POUR SE GÂTER

Frites		5
Poutine inversée (6)		6
Huitres	6 un./12	12 un./20

ENTRÉES

Potage du jour		
Salade composée		
Petite verte, pépins de courge et pommes		
Salade tiède de langue de bœuf, betteraves marinées, endives, dijonnaise		
Rillettes de canard, moutarde forte, ketchup aux fruits		
Tartare de bœuf local ou de truite des bobines, chips et roquette		+5
Ravioles de patates douces, beurre à la sauge et amandes rôties		+5
Crab cake croustillant, salade à la mayonnaise épicée		+5
Calmars frits, mayonnaise épicée		+5

PLATS

Salade repas Auguste		20 / 25
Hambourgeois du moment, servi frites et / ou salade		22
Guédille aux crevettes nordique, servi avec frites et/ ou salade		22
Rissoto végétalien aux légumes, cari et lait de coco		22
Macaroni au fromage gratiné et saucisses william suisse		22
Farfalle au porc effiloché, sauce BBQ maison, légumes et cheddar		22
Linguine aux fruits de mer, pétoncles de baie, crevettes nordique et poisson		24
Poisson du marché		prix du marché
Pétoncles, purée de chou-fleur, légumes, crème de pétoncles au bacon		30
Contre-filet de bœuf CAB (boeuf certifié angus), servi avec frites et / ou salade		35

PLATS SIGNATURE

Aiglefin frit à l'anglaise, salade de concombres, crevettes et radis, sauce tartare		24
Risotto aux champignons, épinards, parmesan et huile de truffe blanche		24
	Extra boudin	10
	Extra pétoncles	15
Boudin noir croustillant, chou rouge aigre-doux, pommes de terre purée		25
Tartare de truite des bobines, frites et roquette		26
Tartare de boeuf local, frites et roquettes		28
Foie de veau de lait poêlé, grelots fondants au bacon et légumes verts		30

Dessert fait maison inclus dans la table d'hôte.

Toutes les entrées et les plats de la Table d'hôte peuvent aussi être commandés à la carte.