

Bienvenue à L'Aquarelle

*Vos hôtes Andrée-Anne et Steve
vous souhaitent « bon appétit! »*

LES ENTRÉES FROIDES

<i>Salade maison et sa vinaigrette</i>	6.
<i>(Balsamique, française, italienne, agrumes, miel et dijon)</i>	
<i>Salade César</i>	8.
<i>Coeurs de palmier & d'artichaut sur salade</i>	8.
<i>Roses de saumon fumé</i>	10.
<i>Cocktail de crevettes</i>	12.
<i>Tartare de boeuf</i>	15.

LES ENTRÉES CHAUDES

<i>Calmars frits</i>	8.
<i>Fondue parmesan maison</i>	8.
<i>Bruschetta à l'italienne</i>	8.
<i>Escargots à l'ail (extra Gratiné suppl. 1.00)</i>	9.
<i>Champignons à la suisse</i>	10.
<i>Entrée de moules</i>	10.
<i>(Marinières, piquantes, à la crème, au bleu, pesto)</i>	
<i>Bruschetta de pétoncles & crevettes à la provençale</i>	12.
<i>Gratin de fruits de mer</i>	12.

Foie gras de canard poêlé aux poires caramélisées 20.

LA SOUPIÈRE

Soupe du jour 3.

Soupe à l'oignon gratinée à l'Emmental 7.

Bisque de homard 8.

LES VIANDES ET VOLAILLES

Suprême de poulet sauce aux mûres et Porto 24.

Entrecôte grillée à la fondue d'échalote 8 oz 24.

12 oz 30.

Filet mignon & ses champignons sauvages 4 oz 29.

6 oz 33.

8 oz 37.

Filet mignon au foie gras de canard 40.

Filet mignon garni de langoustines 44.

LES POISSONS ET FRUITS DE MER

<i>Demi-assiette de filets de sandre rôtis</i>	18.
<i>Filets de sandre rôtis</i>	24.
<i>Sauté de pétoncles & crevettes sur pâtes fraîches</i>	28.
<i>Filet de doré Amiral</i>	30.
<i>Coquille de fruits de mer</i>	30.
<i>Gratin de homard Lucullus</i>	44.
<i>Éventail de langoustines</i>	44.
<i>Plateau de fruits de mer</i>	48.

LES DESSERTS

<i>Profiteroles au chocolat ou au caramel</i>	8.
<i>Gâteau choco-caramel</i>	8.
<i>Gâteau fromage Maison</i>	8.
<i>Gâteau framboisier</i>	8.
<i>Explosion au caramel</i>	8.
<i>Parfait à la menthe ou grand marnier</i>	9.

Crème brûlée du Chef

9.

LES CAFÉS

Café, thé

2.

Tisane

2,50

Espresso

3.

Cappucino, café au lait

4.

Café flambé

12.

(Amour, brésilien, espagnol, irlandais)