

Du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30

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
Rissotto 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.