La Place De l'automne

ENTREES

		Plat
Velouté de potimarron	9.00€	18.00€
Foie gras poêlé et sa brioche	17.00€	
Carpaccio de saint Jacques	12.00€	24.00€
Croquette parmesan et chorizo	8.00€	
Buisson de Crevettes roses, mayonnaise maison à l'ail 6/9/12	10€/15€/19.5€	
La suggestion de Mathieu	11.00€	

VIANDES

Burger du moment	19.00€
Tartare de l'automne (champignons bruns, noisettes, moutarde à l'ancienne, oignon, persil)	17.00€
Filet de bœuf, sauce bordelaise	33.00€
Rognons grillés	22.00€
Jarret de veau braisé, girolles	21.00€
Veritable Andouillette AAAAA grillée	21.00€

Sauce au choix : poivre, roquefort, béarnaise

Supplément sauce 2€

DESSERT

Café ou thé gourmand (+2€)	10.00€
Profiteroles vanille, sauce chocolat (2 choux 9€)	12.00€
Crème brûlée à la vanille	8.00€
Chocolat Praliné	10.00€
Cannelés cerise Griotte	11.00€
Poire pochée à la vanille et sa compotée	11.00€
Chocolat ou café liégeois	9.00€

MENU ENFANT (- 10 ANS) 12€

Petit Cheeseburger ou Tenders de poulet
Frites Maison
Cornetto ou Gâteau
Sirop à l'eau

SALADES

Salade de chèvre chaud pesto ou miel	16.00€
Salade végétarienne autour du Butternut	16.00€

POISSONS

Poisson du Marché	*À Demander*
Filet de Sandre, mariné à l'ail des ours	26.00€
Pavé de Maigre, sauce estragon	22.00€
Tagliatelles aux coquillages, selon arrivage	18.00€

Garniture au choix : frites, ratatouille, riz pilaf

Supplément garniture 5€

SEMAINIER

- **Mercredi :** 17.00€
  Hachi Parmentier, salade verte
- **Jeudi :** 21.00€
  Blanquette de veau, riz pilaf
- **Vendredi :** 20.00€
  Confit de Canard, frites maison
- **Samedi :** 25.00€
  Bœuf Bourguignon