

# La Belle Époque

## Les entrées :

Terrine de foie gras, confit d'oignon, pain brioché		18,00 €
Croquettes de fromage:	1 pièce (*)	10,00 €
	2 pièces	13,50 €
Croquettes de crevettes grises:	1 pièce (*)	11,50 €
	2 pièces	17,00 €
Duo de croquettes		15,00 €
La quenelle de brochet sauce Nantua		16,50 €
Cappuccino de potiron, mascarpone, copeaux de parmesan (*)		10,00 €
Pot-au-feu de jarret de bœuf, foie gras poêlé, raviole de Tartufata		18,00 €

## Les poissons :

Les solettes de la mer du Nord	26,00 €
Le parmentier d'aile de raie, jus de coquillage légèrement crémé	21,50 €
La marmite du pêcheur	28,00 €

(\*) Les entrées marquées d'un astérisque ne peuvent pas être prises en plat

*Toutes nos préparations étant faites maison, nous demandons aux tables de plus de 5 convives de bien vouloir limiter leur choix à 3 entrées et 3 plats différents.*

# La Belle Epoque

## Les plats mijotés :

Les boulets à la liégeoise, frites, salade, mayonnaise : 1 pièce	10,00 €
2 pièces	14,50 €
La tête de veau « à la tête », frites	19,50 €
Mille-feuille de boudin blanc de mon ami Xavier et compote de maman	17,50 €
Les carbonnades de bœuf à la Chouffe	18,50 €
Parmentier de joues de veau, lard confit, purée, réduction de jus de cuisson	18,50 €
Parmentier de cuisse de canard à la Tartufata	19,00 €
Jambonneau grillé, béarnaise, tomate au four	19,00 €
Chicons au gratin, Comté du Jura	12,50 €

## Sur le grill :

L'entrecôte de bœuf, frites, salade (*)	28,50 €
La Côte à l'os irlandaise grillée 1 pers (*)	30,00 €
Tagliata de bœuf, parmesan, roquette	26,00 €

(\*) Sauce au choix : poivre crème, béarnaise, champignons des bois crème

*Toutes nos préparations étant faites maison, nous demandons aux tables de plus de 5 convives de bien vouloir limiter leur choix à 3 entrées et 3 plats différents.*