

CARTE

A partager ou pas ? 😊

Calamars frits (8pcs) et sa sauce tartare maison	10.00
Loempia (8pcs) et sa sauce aigre douce	10.00
Bitterballens (8pcs)	10.00
Beignets de scampis (8pcs) et sa sauce cocktail maison	11.00
Arrosticinis grillés (8pcs) et sa sauce tartare maison	13.00

Entrées

Carpaccio de boeuf et ses garnitures	14.00
Fondu parmesan maison	13.00
Croquettes de crevettes maison	16.00
Croquettes de volaille maison et son coulis de tomate	14.00
Scampis crème ail (6 pcs)	15.00
Scampis du chef (6pcs) curry aux petits légumes	16.00
Petits gris (8pcs) et son beurre d'ail maison	15.00



CARTE

Nos salades

Salade poulet croquant	16.00
Frisée aux lardons et son oeuf poché	16.00
Salade scampis	17.00
Salade de chèvre et ses petits lardons déglacés au miel	16.00

Nos pâtes

Tagliatelles aux scampis tomate et basilic	18.00
Tagliatelles carbonara	14.00
Spaghettis bolognaise	14.00

Uniquement à midi

Croque monsieur et ses garnitures	11.00
Croque "boum boum"	13.00
Croque madame	13.00

Le coins de nos petits (- de 12 ans)

Nuggets	12.00
Pâtes bolognaise	12.00
Pâtes jambon crème	12.00
Boulet liégeois	13.00
Boulet sauce tomate	13.00



CARTE

Plats de brasserie

Boulets liegeois maison	16.00
Boulets provençales maison	16.00
Vol au vent maison	18.00
Filet américain préparé minute	19.00
Burger Evasion Gourmande	21.00
Rösti, cheddar, rondelles tomates, roquettes, oignons séchés, sauce maison façon «Big Mac»	
Tête de veau au madère et son oeuf juste cuit	20.00

Plats végétariens

Pâtes aux légumes	16.00
Le Burger végé	19.00

Nos poissons

Pavé de saumon en croute d'herbes	24.00
Sole meunière	Prix variable selon le marché
Filet de bar	24.00
Crème de poireaux accompagné de son risotto à l'épinard	
Brochette de scampis	23.00
et ses deux sauces froides maison (cocktail et tartare)	
Moules	Selon le marché
en saison, n'hésitez pas à demander notre carte des moules	
Supplément sauce moules 3€	



CARTE

Nos viandes

Pavé de boeuf (+ou- 250 gr)	22.00
Brochette de boeuf et ses deux sauces froides maison	24.00
Brochette de volaille et ses deux sauces froides maison	23.00
Jambonneau laqué sauce miel moutarde	24.00
Couronne d'agneau en croute sauce miel et thym	30.00
Tagliata de boeuf	29.00
Filet de canard cassis fruits rouges	25.00

Accompagnement : frites fraîches, pâtes, croquettes et gratin dauphinois (3€), frites de patates douces (2€)

Nos sauces maisons préparées minute 3€ :
roquefort, poivre vert, champignons crème , provençale et béarnaise.

Pour une meilleure organisation, au-delà de 8 personnes,
nous limitons les plats à 6 maximum.

Tous nos plats sont préparés avec soins par le chef et fait maisons 😊
de plus nous travaillons avec des producteurs issu de circuit courts.

Toutes les entrées peuvent être prises en version plat moyennant un supplément de 7€

En cas d'allergène n'hésitez pas à en informer notre personnel.

N'hésitez pas à faire appel à nous pour vos anniversaires
afin de créer votre menu sur mesure.

*Toute l'équipe vous souhaite
un excellent appétit !*





SERVICE TRAITEUR

Nous proposons également
notre service traiteur
pour tous vos événements

Anniversaire, communion, mariage,...

Possibilité de louer du matériel de sono
pour tout type d'événement

