

La Carte

POUR COMMENCER :

Salade César classique, sauce G.K maison **11€**

✓ Gyozas de légumes à l'huile de truffe, mesclun **11€**

Demi-douzaine d'escargots (Origine: Hirsingue) **11€**

✓ Burratina Turner de Big Papa au coeur crémeux, mesclun **12€**

Carpaccio de boeuf, tomates cerises, câpres, copeaux de Grana Padano et mesclun **11€**

✓ Salade César, fish & avocado sauce G.K maison **13€**

(PLAT)

19€

19€

22€

19€

23€

LA MARÉE :

Pavé de poisson selon arrivage, risotto au citron et au basilic **22€**

Gambas black tiger, risotto crémeux au parmesan, sauce homardine **25€**

Noix de Saint Jacques française de l'Atlantique, risotto au pesto rouge, sauce crustacés **25€**

Fish and chips, sauce tartare et potatoes aux herbes de provence et paprika fumé **18€**

LES VIANDES :

Pièce du boucher grillée, frites et sauce béarnaise maison **23€**

Tartare de filet de boeuf limousin coupé au couteau, frites, salade, tartines de pains à l'ail et à l'huile d'olive vierge **20€**

Cordon bleu de veau maison, mélange de légumes du soleil bio, frites, sauce chili-jam **25€**

Suprême de poulet Label Rouge fermier noir de Bourgogne aux cèpes, röstis maison et ses légumes bio **26€**



Menu Bamin : Tenders de poulet croustillants (épices cajun) avec frites ou salade, 1 sirop et une boule de glace artisanale au choix **14€**



Spaetzles "maison" aux légumes croquants **19€**

LES GOURMANDISES :

Paris-Saint-Louis de chez Mélanie Bauer **8€**

Fondant au chocolat coeur pralin pistache ou framboises sauvages **11€**

Minestrone de fruits frais et sa menthe poivrée by Arnaud **9€**

Thé ou café doux **8€**

Profiteroles à la crème glacée pures gousses de vanille de Madagascar, sauce chocolat chaud **10€**