Menu Déjeuner

ENTRÉE + PLAT ou PLAT+ DESSERT
29€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
37€

Chaque semaine, nos menus déjeuner évoluent au rythme des saisons, en mettant à l'honneur des ingrédients frais et de saison pour une expérience gustative renouvelée.

LUNDI 21 AVRIL

Lundi de Pâques

✺

MARDI 22 AVRIL

Caviar d'aubergine

Faux-filet de bœuf au feu de bois

Charlotte à la mange

✺

MERCREDI 23 AVRIL

Carpaccio de saumon à la pistache

Lapin aux olives

Café Liégeois

✺

JEUDI 24 AVRIL

Salade de mojette aux condiments

Dorade au vin blanc

Profiteroles

✺

VENDREDI 25 AVRIL

Salade de courgette grillée aux amandes

Queue de lotte à l'armoricaine

Baba au rhum

Lunch Menu

STARTER + MAIN or MAIN + DESSERT
29€

STARTER + MAIN + DESSERT
37€

Each week, our lunch menus are crafted around seasonal ingredients, offering a fresh and delightful dining experience that changes with the seasons.

MONDAY 21st APRIL

Easter Monday

✺

TUESDAY 22nd APRIL

Eggplant caviar

Wood-grilled ribeye steak

Mango Charlotte

✺

WEDNESDAY 23rd APRIL

Salmon carpaccio with pistachio

Rabbit with olives

Liège coffee

✺

THURSDAY 24th APRIL

Mojette bean salad with condiments

Sea bream with white wine

Profiteroles

✺

FRIDAY 25th APRIL

Grilled zucchini salad with almonds

Mokfish tail 'à l'armoricaine' style

Rum Baba

Menu Déjeuner

ENTRÉE + PLAT ou PLAT+ DESSERT
29€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
37€

Chaque semaine, nos menus déjeuner évoluent au rythme des saisons, en mettant à l'honneur des ingrédients frais et de saison pour une expérience gustative renouvelée.

LUNDI 21 AVRIL

Lundi de Pâques

✺

MARDI 22 AVRIL

Caviar d'aubergine

Faux-filet de bœuf au feu de bois

Charlotte à la mange

✺

MERCREDI 23 AVRIL

Carpaccio de saumon à la pistache

Lapin aux olives

Café Liégeois

✺

JEUDI 24 AVRIL

Salade de mojette aux condiments

Dorade au vin blanc

Profiteroles

✺

VENDREDI 25 AVRIL

Salade de courgette grillée aux amandes

Queue de lotte à l'armoricaine

Baba au rhum

Lunch Menu

STARTER + MAIN or MAIN + DESSERT
29€

STARTER + MAIN + DESSERT
37€

Each week, our lunch menus are crafted around seasonal ingredients, offering a fresh and delightful dining experience that changes with the seasons.

MONDAY 21st APRIL

Easter Monday

✺

TUESDAY 22nd APRIL

Eggplant caviar

Wood-grilled ribeye steak

Mango Charlotte

✺

WEDNESDAY 23rd APRIL

Salmon carpaccio with pistachio

Rabbit with olives

Liège coffee

✺

THURSDAY 24th APRIL

Mojette bean salad with condiments

Sea bream with white wine

Profiteroles

✺

FRIDAY 25th APRIL

Grilled zucchini salad with almonds

Mokfish tail 'à l'armoricaine' style

Rum Baba