

PLANCHES À PARTAGER

Calamars à la romaine & sauce tartare	15,50€
Planche de jambon <i>San Daniele</i>	15,50€
Planche de croque-monsieur à la truffe	15,50€

ENTRÉES

Ceviche de Daurade, citron & coriandre	17,00€	Terrine de foie gras, brioche feuilletée & chutney de rhubarbe	19,00€
Saumon fumé maison, crème acidulée & blinis	18,00€	Oeufs à la coque de la <i>Ferme de Prayel</i> , brisures de truffe & mouillettes	19,00€
Salade Caesar	<i>Entrée 9,00€ Plat 17,00€</i>	Burrata & tomate	8,00€
		Melon & jambon	10,00€

PLATS

Fish & Chips	18,00€	Suprême de poulet jaune aux morilles & vin jaune, purée de pommes de terre	26,00€
Bar sauce vierge, pommes vapeur & petits légumes	24,00€	Entrecôte " <i>Héritage</i> " 400gr. , frites maison, sauce béarnaise, échalotes confites & salade verte	36,00€
Pad Thaï aux Gambas	25,00€	Vol au vent à la volaille des <i>Cocottes Vertes de Failly</i> , ris de veau & morilles	28,00€
Cabillaud à la bordelaise & sa poêlée de légumes de saison	25,00€	Rigatoni tomates, burrata, légumes & pancetta	19,00€
Hamburger du Chef (<i>steak 180 gr.</i>) , frites maison & salade verte	21,00€	<i>Version végétarienne sans pancetta</i>	18,00€
Tartare de bœuf " <i>Héritage</i> " 180gr. , frites maison & salade verte	22,00€		
Carpaccio de bœuf " <i>Héritage</i> " façon Harry's Bar & frites maison	22,00€		
Tomahawk de veau à la milanaise & spaghetti arrabiata	35,00€		

Spécialités

Pour 2 personnes

Côte de bœuf " <i>Héritage</i> " (environ 1 kg.), frites maison, sauce béarnaise, échalotes confites & salade verte	75,00€
Bar en croûte de sel (<i>sur commande uniquement</i>) & sa poêlée de légumes de saison	75,00€

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de 3 fromages	9,00€	Pavlova aux fraises	10,00€
Fondant au chocolat	9,00€	Crêpes Suzette	11,00€
Glaces & sorbets maison (3 boules)	9,00€	Assiette de fruits frais	11,00€
		Tarte sablée aux fraises	11,00€