

LES ENTRÉES

EN GUISE D'ENTRÉE OU À PARTAGER

LES HUÎTRES !

SERVIES SUR GLACE AVEC CITRON ET
MIGNONETTE MAISON

DEMI-DOUZAINE 21,00 | DOUZAINE 39,00

PLANCHE D'ANTIPASTI

CHARCUTERIES FINES, FROMAGE CACCIOCAVALLO,
LÉGUMES MARINÉS, OLIVES ET CROÛTONS 26,00

* * *

SOUPE FROIDE "ROMEO"

CONCOMBRE, YOGOURT, AMANDES RÔTIÉS, ANETH 12,00

GASPACHO ANDALOU, OLIVES KALAMATA, FÉTA 14,00

COEUR DE ROMAINE AU PARMESAN

VINAIGRETTE CRÉMEUSE, ANCHOIS, CROÛTONS À L'AIL, BACON, OEUF POCHÉ 17,00

SALADE D'ENDIVES, POIRES RÔTIÉS ET BLEU D'ABBAYE FUMÉ

ÉPINARDS, NOIX DE GRENOBLE, VINAIGRETTE À LA VANILLE BOURBON 18,00

SALADE CAPRESE, MOZZARELLA DE BUFFLONE DU QUÉBEC

TOMATES MÛRIES SUR VIGNE, VINAIGRETTE AUX HERBES, ROQUETTE 18,50

½ TARTARE DE SAUMON

CLASSIQUE ou CITRONNÉ AU YOGOURT, CAVIAR D'ESPAGNE ET ANETH 18,50

CALMARS FRITS AU GRANA PADANO

SAUCE TOMATE ÉPICÉE, MAYONNAISE LIME-CORIANDRE 18,75

PIEVRE GRILLÉE, SALADE DE TOMATES ET OLIVES, VINAIGRETTE À L'ORIGAN 21,50

½ TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE 18,50

* * *

LES ACCOMPAGNEMENTS

HARICOTS FINS 9,00 | CÉLERI RÉMOULADE 9,00 | ROQUETTE VINAIGRETTE 8,00

SALADE VERTE 6,00 | CHAMPIGNONS FORESTIERS 10,00

PURÉE DE POMMES DE TERRE 9,00 | FRITES 8,00

* * *

LES PLATS

LES TARTARES DE LA BB

ACCOMPAGNÉ DE SALADE VERTE ou FRITES 32,00

- SAUMON CLASSIQUE ou
- SAUMON CITRONNÉ AU YOGOURT, CAVIAR D'ESPAGNE ET ANETH ou
- BOEUF CLASSIQUE

RISOTTO VÉGÉTARIEN À LA COURGE MUSQUÉE À LA SAUGE,

CHAMPIGNONS, CIPOLLINIS RÔTIS, PARMESAN 26,00

CASSEROLE DE MOULES DE L'ÎLE-DU-PRINCE- ÉDOUARD SALADE OU FRITES 27,50

À LA MARINIÈRE ou AUX POIREAUX ET CHEDDAR FORT

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ, SAUCE VIERGE AU CAVIAR

PURÉE DE POMME DE TERRE, COURGETTES POÊLÉES À L'AIL 32,00

FISH'N FRITES DE MORUE FAÇON BERNARD

PANURE CROUSTILLANTE À LA BIÈRE, CÉLERI RÉMOULADE, SAUCE TARTARE 28,00

BAR MÉDITERRANÉEN POÊLÉ, BEURRE NOISETTE

MOUSSELINE DE COURGE AU CHÈVRE, BETTERAVES ET HARICOTS VERTS 36,00

PÉTONCLES RÔTIS, SAUCE TRUFFÉE AU CITRON

MOUSSELINE DE CÉLERI RAVE, JULIENNE DE LÉGUMES, POMMES PAILLES 39,50

RISOTTO AUX CREVETTES D'ARGENTINEPESTO DE BASILIC ET POIS VERTS, TOMBÉE DE FENOUIL CITRONNÉE
ET CONCASSÉ D'OLIVES NOIRES 34,00**SPAGHETTI VONGOLE**PALOURDES LITTLE NECK À L'AIL RÔTI, BASILIC ET PERSIL
SAUCE AU VIN BLANC LÉGÈREMENT TOMATÉE, ROQUETTE 32,00**RAVIOLI DE VEAU, SAUCE CRÈME AU PORTO**

CHAMPIGNONS FORESTIERS, JUS DE VEAU ET PARMESAN 30,00

CUISSE DE CANARD CONFITE

POMMES DE TERRE RATTES RÔTIES, ROQUETTE ET VINAIGRETTE TRUFFÉE 29,75

ONGLET DE BOEUF ANGUS GRILLÉ

À L'ÉCHALOTE AU THYM ET VIN BLANC, FRITES 35,00

MACREUSE DE BOEUF BRAISÉE AU VIN ROUGE

PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL CONFIT, ÉCHALOTES FRITES ET RAPINIS À L'AIL 32,00