

CARTE



-NOS PLATS-

-NOS ENTREES-

Summer

Tartelette tomate mozzarella **14€**
Crème de burrata, pesto de roquette, carpaccio de tomate cerise



Carpaccio de veau braisé **18€**
façon "Vitello Tonato"
Émulsion de thon, anchois, roquette



Scampis du chef gratiné **18€**
Crème bisque, parfumé à l'ail, légèrement relevée

oh!

Truite fumée aux agrumes **18,50€**
Citron en pommade, perle de pamplemousse, jus chlorophylle de roquette

Les entrées sont disponibles en plat principal
supp. 6€



Possibilité d'un supplément frites maison : €2.50
Sauces mayonnaise et ketchup : €0.50
Possibilité d'un supplément de salade: €2,50

WOW

Selle d'agneau fumée au foin **32€**
*En croute de pesto, sauce porto
pomme grenaille au miso*



Poisson frais selon arrivage **28€**
Renseignez-vous à l'équipe de la salle

Summer

Américain préparé **20€**
façon du Chef
*Frites maison et salade inclus
(Un plat délicieux, frais et rafraîchissant)*



Entrecôte Rib-Eye persillée (UE) **36€ p.p.**
min. 2 pers. +/-30min. de temps de cuisson
*Frites maison et salade inclus,
cuisson saignante*
À couper et partager par vos soins.

Sauce maison comprise :

- Champignons
- Poivre vert
- Beurre maître d'hôtel
- Provençale
- Béarnaise (fait minute)



Obus de bœuf grillé **26€**
Frites maison et salade inclus

Sauces maison :

- Champignons*
 - Poivre vert*
 - Beurre maître d'hôtel*
 - Provençale*
 - Béarnaise (fait minute)*
- *supp. €3.00

-PLATS KIDS-

Les petits jusqu'à 12 ans inclus

Tagliatelle jambon crème **8€**

Brochette de poulet grillé **12€**

*Frites maison comprise, sauce au choix
(mayonnaise ou ketchup) salade à la
demande*



Steak enfant **14€**

*Frites maison comprise, sauce au choix
(mayonnaise ou ketchup) salade à la
demande*



Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous.
Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/préparations.
La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.

SERVI DE
12H À 14H
&
18H À 21H30

CARTE


Le Saint Hadelin



-NOS DESSERTS-



Moelleux au chocolat maison **14€**

Accompagnement boule de glace maison
+/-13min. de temps de cuisson

WOW

Déclinaison chocolatée **15€**

Mousse au chocolat au lait, crumble
chocolaté, crème glacée, tuile de cacao

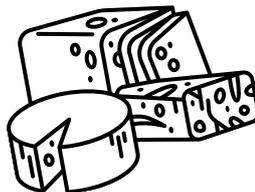
Café ou thé gourmand **14€**

Déclinaison de douceurs du moment



Pavlova fraises-estragons **14€**

Mousse légère à la fraise, meringue
croustillante, salade de fraises-estragon,
coulis de fraises



Assiette de fromage

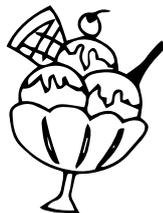
Sélection de 3 fromages **14€**

Sélection de 5 fromages **18€**

de la Ferme Sacré-Cœur

Boule de glace 100% artisanale au choix

Accompagnement de chantilly frais



Coupe de glace au choix **12€**

Accompagnement de chantilly frais

Coupe dame blanche

Coupe dame noire

Coupe arlequin

Coupe colonel

Saveurs :

Vanille de Madagascar **3€**

Chocolat **3€**

Pistache **4€**

Moka **3€**

Sorbet citron **3€**

Straciatella **3€**

Caramel au beurre salé **3,50€**

Spéculoos **3€**

Fraise **3,50€**

Sorbet Framboise **3€**



Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous.
Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/préparations.
La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.