

Cette semaine...

Pour bien commencer...

Salade verte de saison, Vinaigrette au Fruits Rouges « Toute simple »	12.-
Soupe de tomate fraîcheur avec sa Caponata Sicilienne	18.-
Carpaccio et Salade de petits Poulpes Huile de Sésame et Coriandre	18.-
Salade de Papaye verte, Carottes jaunes et Noix de Cajou	14.-
Accras de morue, Sauce yaourt épicée (3 pièces)	15.-
Trio de Foie gras de Canard Maison Foie gras, Rebibe de foie gras fumé, pain brioché toasté, Crème brûlée au foie gras	29.-

Menu du Renfort

Cassolette de Chanterelles

Traditionnel Filet de Bœuf sur ardoise

Pommes Dauphines Maison
Tian de légumes, sauce béarnaise et sauce barbecue, moelle de bœuf,
Ail confit, gros sel et polenta

Ou

Duo de saumon d'Irlande « Bio Natura »

En deux façons

Tartare aux herbes
Pavé cuit à l'unilatéral
Vinaigrette basilic

Bricelet en Tulipe et ses fruits rouges

Chantilly et boule de glace

74.-

Burger

« Retour d'Italie » Dans un magnifique pain foccacia, Smash de veau haché « écrasé à la minute sur la plancha », Mozzarella, tomates, salade et pesto de basilic.	28.-
« Le 1602 » Bun's au sésame, steak de bœuf maison, mayonnaise épicée, Œuf au plat, bacon maison, fromage, salade, tomate, cornichon, oignons confits.	28.-

Les Ardoises

Ardoises à 280 °C

Servies avec tian de légumes, sauce béarnaise et sauce barbecue, moelle de bœuf
Ail confit, gros sel et polenta

Choisissez votre accompagnement

Pommes frites Maison, pommes dauphine Maison ou riz 5.-

Filet de Bœuf

Origine Suisse

Env. 110gr 37.-

Env. 150gr 46.-

Env. 200gr 52.-

Env. 300gr 69.-

Magret de Canette de Challans 31.-

Duo de Filet de bœuf et Magret de Canette de Challans 49.-

Sur Ardoise Tiède

Tagliata d'Entrecôte de Bœuf 44.-

Servie et découpée devant vous à partir de deux personnes

Châteaubriand p. pers 58.-

Magnifique pièce de filet de bœuf, env. 230gr p. pers
Servies avec tian de légumes, sauce béarnaise, os à moelle
Ail confit, gros sel et polenta

Choisissez votre accompagnement

Pommes frites Maison, pommes dauphine Maison ou riz 5.-

Tartares

Tartare de filet de Bœuf « coupé au couteau »

110gr 30.-

150gr 38.-

200gr 43.-

Choisissez votre accompagnement

Pommes frites Maison, pommes dauphine Maison ou riz 5.-