

BOISSONS



Les softs

Jus de fruits : orange, mangue, multivitaminé (25 cl)	3.50€
Coca, Fanta, Orangina, Schweppes Agrumes, Sprite (33 cl)	3.50€
Schweppes Tonic (25 cl)	3.50€
Thé glacé Lipton pêche, citron (33 cl)	3.90€
Sirop à l'eau : Grenadine, fraise, menthe	2.20€
Cocktail de fruits frais (25 cl)	7.50€
Virgin Mojito (25 cl)	6.50€
Virgin Pina Colada (25cl)	7.50€
Eau plate (1 L)	3.20€
Eau gazeuse (1.25 L)	4.20€

Les alcools

Pression Fisher	25 cl : 4.50€	50 cl : 7.00€
Affligem Blonde (25cl)		5.50€
Dodo (33cl)		4.50€
Heineken (33 cl)		5.50€
Desperados (33cl)		5.50€
Bière artisanale Timouss Géranium		7.50€
Whisky Johnnie Walker Red Label, Vodka, Ricard, Martini rouge ou blanc (4 cl)		6.00€
Whisky Black Label, Jack Daniel's (4 cl)		9.00€
Whisky Double Black	4 cl : 10€	Whisky Green Label 4 cl : 13.00€
Coupe de champagne (10 cl)		12.00€
Kir champagne crème de cassis (12 cl)		13.00€
Punch exotique (12cl)		8.00€
Mojito (25cl)		8.50€
Pina Colada (25cl)		9.50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

ENTRÉES



- Escalope de foie gras poêlé sur pain d'épices et son coulis de fruits 18.50€
- Assiette de foie gras maison et ses toasts de pain d'épices ou toasts de pain grillé 15.50€
- Assiette de foie gras maison et ses toasts à partager 22.50€
- Rillettes de poisson maison et ses toasts 10.50€
- Assiette de créolités à partager 15.00€

Menu enfant

menu réservé aux enfants de moins de 12 ans

1 boisson soft au choix
(hors thés glacés et hors cocktails)

Steak haché

ou

Nuggets

ou

Filet de poulet pané

ou

poisson grillé du jour

1 accompagnement au choix : frites / riz / pâtes

1 boule de glace au choix

13.00€

CÔTÉ TERRE



- Entrecôte grillée et sa sauce au choix (300 gr)	27€
- Côte de boeuf et sa sauce au choix (350 gr)	29€
- Assiette du boucher (entrecôte, kangourou, bavette) et sa sauce au choix.	28€
- Tartare de boeuf assaisonné en cuisine (180 gr)	21€
- Burger maison steak Black Angus avec son foie gras, chutney d'oignons, fromage piton Maïdo (150 gr) (selon disponibilité) Avec frites / salade	24€
- Burger maison escalope de poulet pané, bacon, oignons, fromage piton Maïdo, sauce barbecue (150gr) (selon disponibilité) Avec frites / salade	20€
- Filet de kangourou et sa sauce au choix	24€
- Filet d'agneau et sa sauce au choix	27€
- Magret de canard et sa sauce au choix (400 gr)	29€
- Magret de canard Rossini	34€
- Aiguillettes de canard et sa sauce foie gras	26€
- Roulé de volaille à la crème et aux champignons frais de Paris	24€
- Filet mignon de porc et sa sauce au choix	25€

Les sauces : roquefort, poivre vert, miel, foie gras,
cèpes, aioli, basilic, barbecue

Nos plats sont accompagnés de salade et d'un accompagnement
au choix : frites, riz, pâtes ou gratin dauphinois.

Les suppléments :

Frites / riz/ pâtes : 4€

Gratin dauphinois : 6€

Sauces : 3.5€

Rossini : +6€

Origine de nos viandes : Union Européenne (UE)

CÔTÉ MER

Origine : Océan Indien



- | | |
|--|-----|
| - Thon mi-cuit et sa sauce aïoli ou basilic (180 gr) | 23€ |
| - Thon mi-cuit façon Rossini (180 gr) | 28€ |
| - Tartare de thon traditionnel (180 gr) | 21€ |
| - Joues de légine et son beurre citronné | 23€ |
| - Joues de légine et sa crème de baie-rose | 26€ |
| - Gambas grillées sauce aïoli | 25€ |
| - Gambas grillées flambées à la crème de whisky | 27€ |
| - Daurade sauce Aïoli | 24€ |
| - Langouste grillée au beurre d'ail persillé et son aïoli maison | 40€ |
| - Moules marinières (1kg) + Frites / Salade | 19€ |
| - Moules à la crème (1kg) + Frites / Salade | 20€ |
| - Fish & Chips sauce Aïoli | 20€ |



Les sauces : roquefort, poivre vert, miel, foie gras, cèpes, aïoli, basilic, barbecue

Nos plats sont accompagnés de salade et d'un accompagnement au choix : frites, riz, pâtes ou gratin dauphinois.

Les suppléments :

Frites / riz/ pâtes : 4€

Sauces : 3.5€

Gratin dauphinois : 6€

Rossini : +6€



DESSERTS

- | | |
|---|--------|
| - Crème brûlée | 7.50€ |
| - Moelleux au chocolat et sa boule de glace au choix | 8.50€ |
| - Tarte tatin à la pomme et sa boule de glace vanille | 8.50€ |
| - Tiramisu | 7.50€ |
| - Profiteroles | 8.50€ |
| - Fraises au sucre (selon saison) | 7.50€ |
| - Fraises chantilly (selon saison) | 8.50€ |
| - Fraise Melba | 11.50€ |

BOISSONS CHAUDES

- | | |
|---|-------|
| - Café expresso | 2.50€ |
| - Café allongé | 2.90€ |
| - Double expresso | 4.20€ |
| - Thé (menthe, citron) | 2.90€ |
| - Infusion (fruits rouges, tilleul / miel, camomille) | 2.90€ |

COUPES GLACÉES



10€

- DAME BLANCHE

2 boules vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly maison

- CAFÉ LIÉGEOIS

2 boules café, 1 boule vanille, café coulé, chantilly maison

- CHOCOLAT LIÉGEOIS

2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly maison

- FRUITS DES ÎLES

1 boule mangue, 1 boule leetchi, 1 boule passion, coulis de fruits rouges, chantilly maison

- LA TOQUE MERVEILLEUSE

1 boule caramel beurre salé, 1 boule crème brûlée, 1 boule chocolat, sauce caramel, chantilly maison

- FRAÎCHEUR

2 boules menthe chocolat, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly maison

- ARRANGÉE

1 boule malaga, 1 boule passion, 1 boule leetchi, rhum arrangé, chantilly maison

- COLONEL

2 boules citron, vodka, chantilly maison

- COMPOSÉE

3 boules au choix, coulis au choix, chantilly maison

- 1 boule de glace au choix - 3.00€

NOS PARFUMS

Vanille, chocolat, crème brûlée,
mangue, leetchi, passion, citron,
goyavier, menthe chocolat, café,
bubble gum, malaga,
caramel beurre salé

NOS SAUCES & COULIS

Sauce chocolat,
sauce caramel,
coulis de fruits rouges,