

Menu du chef

ENTRÉES

- FOIE GRAS, FIGUES POCHÉES PAIN BRIOCHÉ À LA NOISETTE. 21.00
- SPHÈRE DE POULET, COEUR PIPERADE ET CRÈME DE CHORIZO. 12.50
- SALADE DE CRABE, AGRUMES ET CAROTTES, MOUSSE DE FENOUIL. 11.50

PLATS

ACCOMPAGNEMENTS DU MOMENT VOIR ARDOISE

- POISSON DU MOMENT, CRÈME DE VIN BLANC. 21.00
- CARRÉ DE PORC, SAUCE CHARCUTIÈRE. 19.00
- DEMI MAGRET, JUS AU ROMARIN. 21.00
- PAVÉ DE SAUMON, SAUCE COCO, CITRONELLE, CURRY. 22.00
- CASSOULET AUX FÈVES, SAUCISSE DE TOULOUSE ET CONFIT DE CANARD. 25.50
- ASSIETTE VÉGÉTARIENNE (ASSORTIMENT D'ACCOMPAGNEMENTS) 17.00

DESSERTS

- CLAFOUTIS ET COMPOTÉE DE POMMES, CRÈME LÉGÈRE SPÉCULOS 11.00
- DESSERT TOUT CHOCOLAT : FINANCIER, TUILES, GANACHE ET GLACE CHOCOLAT, GRUÉE CACAO. 10.50
- LE GOURMAND AVEC CAFÉ, THÉ OU ESPRESSO MARTINI. 13.00
- ASSIETTE DE FROMAGE. 9.00

La Carte de Saison

PLANCHES À PARTAGER POUR 2

CHARCUTERIE ET FROMAGES 26.00

JAMBON DE PARME, BRESAOLA, SPINATA, ROCAMADOUR, BETHMAL, TOMME DE BREBIS.

TAPAS DU MOMENT 30.00

GRILLADES

BAVETTE D'ALOYAU 22.00

ENTRECOTE 32.00

FILET DE BOEUF 28.50

BURGER du moment 18.00

MENU ENFANT (3 à 9 ans)

PATÉ DE CAMPAGNE

STEAK HACHÉ OU NUGGETS

AVEC

TAGLIATELLE OU FRITES

2 BOULES DE GLACE 11.00

SALADES

ENTRÉE/PLAT

CEASAR 11.00/19.00

VEGETARIENNE 9.00/17.00

OEUF MOLLET CROUSTILLANT,
LÉGUMES GRILLÉS, GRANOLA

BURRATA, 10.00/18.00

TOMATES CONFITES ET JAMBON
DE PARME.

ASSIETTES GLACÉES

CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS 10.00

POIRE BELLE HELENE 9.00

PROFITEROLES 11.00

BOULES DE GLACE

FRAISE, VANILLE, CAFÉ, MANGUE, PASSION,
CITRON VERT, YAOURT BULGARE,
FRAMBOISE, PISTACHE, CHOCOLAT, LAIT
D'AMANDE.

2 BOULES 5.50

3 BOULES 6.50

laissez-nous
votre avis !



LA TABLE DE SAINT LYS

