

Et Cætera

R E S T A U R A N T

Nos entrées

SALADE VERTE _____ 9 ROMAINE, ROQUETTE ET RADICCHIO, CRUDITÉS, VINAIGRETTE ANETH ET CARI	SALADE CÉSAR _____ 13 VINAIGRETTE CLASSIQUE, BACON, CROÛTONS ET CÂPRES FRITES
POTAGE DU JOUR _____ 9	CASSOLETTE D'ESCARGOTS _____ 13 CRÈME, AIL, CHAMPIGNONS, VIN BLANC, BACON ET PETIT FEUILLETÉ
BISQUE DE HOMARD _____ 12 CRÈME À L'HUILE DE TRUFFES, GREMOLATA DE CHAMPIGNONS SUR CROÛTON À L'AIL	RAVIOLI À LA TRUFFE _____ 13 SAUCE HOMARDINE ET CHAMPIGNONS
AUBERGINE AU GRATIN _____ 12	CROÛTON DE CHÈVRE _____ 15 AMANDES, POMMES ET RADICCHIO
BOUDIN NOIR _____ 13 OIGNONS ET VINAIGRE DE FRAMBOISE	CALMARS FRITS _____ 15 YOGOURT À L'ANETH ET MAYONNAISE ÉPICÉE
	TARTE FINE DE MORUE _____ 15 OLIVES, CÂPRES, FETA

Nos Tartares

TARTARE AUX DEUX SAUMONS _____	ENTRÉE: 14	PLAT: 33
MANGUE, CORIANDRE, ÉCHALOTES, TABASCO		
TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL _____	ENTRÉE: 16	PLAT: 36
CORNICHONS, TUILE DE PARMESAN		
DUO DE TARTARES _____		
BOEUF ET DEUX SAUMONS _____	PLAT: 36	

Nos plats

RISOTTO AU BRIE ET CHAMPIGNONS _____ 29	FOIE DE VEAU CHASSEUR _____ 35 PERSILLADE, OIGNONS, BACON, VIN ROUGE
PENNINE AU CONFIT DE CANARD _____ 33 MASCARPONE, BACON, ÉPINARDS	MORUE POÊLÉE _____ 38 FAÇON CHIMICHURRI
RAVIOLI DE HOMARD _____ 34 CRÉMEUSE AU CITRON ET ESTRAGON, POIVRONS CONFITS, GOBERGE FRITE	JOUE DE VEAU _____ 38 SAUCE AU MARSALA ET CHAMPIGNONS, SERVIE SUR POLENTA CRÉMEUSE
LINGUINE AUX FRUITS DE MER _____ 34 MOULES, CREVETTES, PÉTONCLES, SAUMON, TOMATES SÉCHÉES, CITRON, OLIVES, ANETH	BOUILLABAISSE FAÇON ETCAETERA _____ 45 BISQUE SAFRANÉE, RAVIOLIS DE HOMARD, PÉTONCLES, CREVETTES, POISSON
SAUMON CROUSTILLANT _____ 35 CROÛTE DE PANCO, NOIX, FLEUR D'ORANGER	CARRÉ D'AGNEAU ET PASTILLA _____ 47
BAVETTE DE BŒUF _____ 35 JARDINIÈRE MÉDITERRANÉENNE, SAUCE ÉCHALOTES, PURÉE DE LÉGUMES, FRITES ET MAYO ÉPICÉE	RIS DE VEAU SAUCE MADÈRE _____ 49 CROUSTILLANT AU PAIN D'ÉPICES
TAJINE D'AGNEAU _____ 35 AVEC MERGUEZ, ABRICOTS ET RAISINS SULTANA SÉCHÉS	FILET MIGNON _____ 52 ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, SAUCE À L'ÉCHALOTE OU PORTO OU CHAMPIGNONS
PAËLLA DU CHEF _____ 36 CREVETTES, PÉTONCLES, CHORIZO, MOULES, POULET, VIN BLANC, RIZ SAFRANÉ ET TOMATE	CÔTE DE VEAU _____ 55 SAUCE CHAMPIGNONS SAUVAGES