

(HAPPY'2)

EVENTS

(MENU HIVER)

APÉRITIF('2)

BRONZE

6€ PP

1 COUPE DE BULLES
OU SOFT DRINK

1H-16€PP

SILVER

2H-20€PP

BULLES
VINS ROUGE & BLANC
JUS ORANGE | TOMATE
SOFT DRINKS

1H-25€PP

GOLD

2H-35€PP

CHAMPAGNE
ALCOOLS FORTS
VINS ROUGE & BLANC
JUS D'ORANGE | TOMATE
SOFT DRINKS

('2)HARING

BRONZE

3€PP

TEMPURA DE CREVETTES
ET MAYONNAISE AU WASABI
(À LA PIÈCE)

SILVER

6€PP

LA BELLE PLANCHE
À L'ITALIENNE
CHARCUTERIES
ET FROMAGES D'EXCEPTION,
SÉLECTIONNÉS
PAR NOTRE CHEF

GOLD

9€ PP

DIPS, PAIN DE SARDE,
GRISSINI, TAPENADES,

LA BELLE PLANCHE
DE CHARCUTERIES
ET FROMAGES D'EXCEPTION,

LES TEMPURA
DE CREVETTES NOBASHI
ET MAYONNAISE AU WASABI

('2)

MENU('2)

LUNCH
ONLY

50€ PP
(BOISSONS
INCL.)

BRONZE

45€ PP

SILVER

55 € PP

GOLD

60 € PP

LES RAVIOLI AUX CÈPES

OU

LE TARTARE DE SAUMON

OU

LES FONDUS AU FROMAGE,
ET FRITURE D'HERBES

•

LE PLAT DU JOUR

OU

LES BOULETTES

SAUCE SAMBRE & MEUSE, FRITES

OU

LES GOUJONNETTES

DE CABILLAUD, SALADE, FRITES,
SAUCE TARTARE

OU

LE RISOTTO CRÉMEUX

AUX LÉGUMES

ET VIEUX PARMESAN

•

LE DESSERT DU JOUR

CAFÉ / THÉ

•

BOISSONS

1/2 BOUTEILLE D'EAU / PERS

1 VERRE DE VIN / PERS

(OU 1 BIÈRE / PERS OU 1 SOFT / PERS)

LES FONDUS AU FROMAGE

ET FRITURE D'HERBES

OU

LE CARPACCIO

DE BŒUF HOLSTEIN,

CRÈME D'ISIGNY, CAVIAR AVRUGA

•

LE FISH & CHIPS

OU

LE RISOTTO CRÉMEUX

AUX LÉGUMES ET VIEUX PARMESAN

OU

LES CARBONNADES

À LA FLAMANDE, FRITES

•

LE BROWNIE AU CHOCOLAT

LES CROQUETTES

DE JAMBON IBÉRIQUE

OU

LE TARTARE DE THON

ET MANGUE,

SAUCE TERIYAKI

•

L' ENTRECÔTE

BLACK ANGUS IRLANDAIS,

SAUCE AU POIVRE

FRITES ET SALADE

OU

LE CABILLAUD

SAUCE MOUSSELINE

ET PURÉE

DE POMMES DE TERRE

•

LA DAME BLANCHE

LES CROQUETTES

AUX CREVETTES

OU

LES RAVIOLI

À LA TRUFFE

OU

LA TERRINE DE FOIE

DE CANARD

CONFIT DE FIGUES

•

LE MI-CUIT DE THON

AUX MILLE GRAINES,

POMMES GRENAILLES

OU

LE FILET PUR IRLANDAIS,

SAUCE AU POIVRE,

FRITES ET SALADE

OU

LES SOLETTES MEUNIÈRES,

PURÉE DE POMMES DE TERRE.

•

LE PAIN PERDU

BOISSON('2)

BRONZE

18 € PP

SILVER

25 € PP

GOLD

30 € PP

VIN BLANC MAISON

•

VIN ROUGE MAISON

•

½ BOUTEILLE D'EAU

* EN COMPLÉMENT D'UN MENU
EAUX • SOFTS • THÉS • CAFÉS
COMPRIS

BLANC
CHÂTEAU MARTET
« LES HAUTS DE MARTET »

•

ROUGE
CHÂTEAU MARTET
« LES HAUTS DE MARTET »

•

½ BOUTEILLE D'EAU

* EN COMPLÉMENT D'UN MENU
EAUX • SOFTS • THÉS • CAFÉS
COMPRIS

BLANC
BOURGOGNE ALIGOTÉ,
BOUCHARD AINÉ ET FILS

•

ROUGE
CHÂTEAU MARTET
« RÉSERVE DE FAMILLE »
SAINT-FOY, BORDEAUX

•

½ BOUTEILLE D'EAU

* EN COMPLÉMENT D'UN MENU
EAUX • SOFTS • THÉS • CAFÉS
COMPRIS

OPEN BAR

APRÈS LE REPAS DURANT 2H

LIGHT

22 € PP

VINS
BIÈRES
SOFT DRINKS

STRONG

30 € PP

ALCOOLS FORTS
VINS
BIÈRES
SOFT DRINKS

SOFTS

13 € PP

EAUX • SOFTS • THÉS • CAFÉS

* EN COMPLÉMENT D'UN MENU

NOUS AVONS UNE SALLE PRIVÉE (AVEC PROJECTEUR ET ÉCRAN) À VOTRE DISPOSITION POUVANT ACCUEILLIR JUSQU'À 40 PERSONNES ASSISES.
PRIX 350€ SI MOINS DE 10 PERSONNES - GRATUIT SI PLUS DE 10 PERSONNES.