



MENUS DE LA SEMAINE

LUNDI : SALADE, TONNATO DE DINDE
POMMES GRENAILLES GRILLÉES

MARDI : SALADE, MAGRET DE
CANETTE, JUS AU PORTO
LÉGUMES ET POLENTA

MERCREDI : SALADE, STEAK DE
PORC MARINÉ
TABOULÉ MAISON

JEUDI : SALADE, BROCHETTE DE
BŒUF, SAUCE TARTARE
SALADE DE POMMES DE TERRE

VENDREDI : SALADE, QUEUES DE
GAMBAS SAUTÉES
SALADE DE RIZ SAUVAGE



MENU VÉGÉTARIEN

SALADE

BRUSCHETTA PESTO, TOMATE
ET MOZZARELLA
ET SON MESCLUN DE SALADE

18.-

CARTE DE MIDI ENTRÉES

<i>Salade composée</i>	11,00
<i>Carpaccio de tomates cœur de bœuf, burrata</i> <i>Et son pesto</i>	15,00
<i>Tartare de crevettes, écrevisses et guacamole</i>	17,00

GRANDES SALADES

<i>Salade grecque et sa féta panée</i> <i>Verte, olives, tomates, oignons rouges, féta</i>	24,00
<i>Salade César</i> <i>Verte, œuf, tomate, parmesan, escalope de poulet grillée</i>	25,00
<i>Salade de tomates et burrata</i> <i>Roquette, tomates cœur de bœuf, burrata, basilic</i>	25,00

PLATS

Gnocchis frais, pesto, tomates et burrata	24,00
Roquette	

Filets de daurade grillés, sauce vierge	29,00
Légumes et riz	

Cordon bleu de volaille à la tête de moine	30,00
Légumes et frites	

Roastbeef et sa sauce tartare maison	34,00
Frites	

Tartare de bœuf coupé au couteau	36,00
Frites (normal / médium / corsé)	

Côtelettes d'agneau grillées au thym frais	39,00
Légumes et frites	

Entrecôte de bœuf grillée, beurre maison	41,00
Légumes et frites	

MENU ENFANT (-10 ans)

Steak de bœuf, frites, boule de glace	15,00
---------------------------------------	-------

DESSERTS

<i>Tiramisu</i>	<i>7,00</i>
-----------------	-------------

<i>Panna cotta</i>	<i>7,00</i>
--------------------	-------------

<i>Pot de glace « KKO₃ »</i>	<i>8,00</i>
---	-------------

<i>Crème brûlée</i>	<i>10,00</i>
---------------------	--------------

<i>Assortiment de sorbets</i>	<i>10,00</i>
-------------------------------	--------------

<i>Douceur aux abricots et romarin</i>	<i>12,00</i>
--	--------------

*Afin d'accompagner votre plat, vous avez comme
accompagnement :*

Frites // Riz // Mille-feuille de pommes de terre

*Pour rendre votre expérience encore plus formidable,
nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.*

*Merci de les indiquer au personnel de salle, lors de
votre commande.*

CARTE DU SOIR

ENTRÉES

Salade estivale, vinaigrette maison 11,00

Carpaccio de tomates cœur de bœuf, burrata 15,00

Duo de melon, jambon cru et basilic 15,00

« Soupe » de tomate, concombre et avocat 16,00

Tartare de crevettes, écrevisses 17,00

Gravlax de saumon, crème de raifort 18,00

Terrine de foie gras maison 23,00

PLATS

Gnocchis frais, pesto, tomates et burrata 24,00

Filets de daurade grillés, saveur du sud, riz 29,00

Cordon bleu de volaille à la tête de moine 30,00

Roastbeef sauce tartare maison 34,00

Tartare de bœuf coupé au couteau 36,00
(normal, médium, corsé)

Rack d'agneau grillé au romarin 39,00

Entrecôte de bœuf, condiment chimichurri 41,00

MENU ENFANT (-10 ans)

Steak de bœuf, frites, boule de glace 15,00

DESSERTS

<i>Assiette de fromages</i>	<i>15,00</i>
-----------------------------	--------------

<i>Crème brûlée</i>	<i>10,00</i>
---------------------	--------------

<i>Assortiment de sorbets</i>	<i>11,00</i>
-------------------------------	--------------

<i>« Bonbons » à l'abricot parfumés au romarin</i>	<i>12,00</i>
--	--------------

<i>Moelleux au chocolat maison</i>	<i>13,00</i>
------------------------------------	--------------

<i>Boule de glace</i>	<i>4,00 / pièce</i>
-----------------------	---------------------

<i>Pot de glace « KKO3 »</i>	<i>8,00</i>
------------------------------	-------------

MENU DÉGUSTATION

Amuse-bouche

« Soupe » de tomate, concombre et avocat

Gravlax de saumon, crème de raifort

Rack d'agneau grillé au romarin

OU

Filets de daurade grillés, saveur du sud, riz

Assiette de fromages

« Bonbons » à l'abricot et romarin

Menu complet // 85.-

Menu sans fromage // 75.-

*Afin d'accompagner votre plat, vous avez comme
accompagnement :*

Frites // Riz // Mille-feuille de pommes de terre

*Pour rendre votre expérience encore plus formidable,
nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.*

*Merci de les indiquer au personnel de salle, lors de
votre commande.*