



MENUS DE LA SEMAINE

LUNDI : SALADE, STEAK DE POULET À
LA TOMATE
LÉGUMES ET RIZ

MARDI : SALADE, ÉMINCÉ DE
BŒUF AUX OLIVES
LÉGUMES ET TAGLIOLINI

MERCREDI : SALADE, RÔTI DE
DINDE À LA MOUTARDE
LÉGUMES ET POMMES SAUTÉES

JEUDI : SALADE, FILET DE PORC
CUIT ENTIER AUX CHAMPIGNONS
LÉGUMES ET POMMES
BOULANGÈRES

VENDREDI : SALADE, ESCALOPE DE
SAUMON À L'OSEILLE
LÉGUMES ET RISOTTO



MENU VÉGÉTARIEN

SALADE

TORTELLINI FARCIS AUX
FROMAGES
ET SA SAUCE PESTO

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

<i>Gnocchis frais, pesto, tomates et burrata</i> <i>Roquette</i>	24,00
---	-------

<i>Filets de daurade grillés, sauce vierge</i> <i>Légumes et riz</i>	29,00
---	-------

<i>Cordon bleu de volaille à la tête de moine</i> <i>Légumes et frites</i>	30,00
---	-------

<i>Roastbeef et sa sauce tartare maison</i> <i>Frites</i>	34,00
--	-------

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

<i>Côtelettes d'agneau grillées au thym frais</i> <i>Légumes et frites</i>	39,00
---	-------

<i>Entrecôte de bœuf grillée, beurre maison</i> <i>Légumes et frites</i>	41,00
---	-------

MENU ENFANT (-10 ans)

<i>Steak de bœuf, frites, boule de glace</i>	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

Assiette de fromages 15,00

Crème brûlée 10,00

Assortiment de sorbets 11,00

« Bonbons » à l'abricot parfumés au romarin 12,00

Moelleux au chocolat maison 13,00

Boule de glace 4,00 / pièce

Pot de glace « KKO3 » 8,00

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.*