



V E N T R E   S A I N T   G R I S

## Planches à partager

- Assortiment de charcuteries et salaisons / pickles 12.00
- Sardines de Cantabrie 12.00

## Menu

### Midi

- Entrée + plat 35.00
- Plat + dessert 28.00
- Entrée + plat + dessert ou café ou thé 46.00

### Soir

- Menu 3 services uniquement 46.00

- Salade landaise
- Raviole végétale / moules et anguille fumée
- Buratta / pesto épinards et noix / truffe

\*\*\*

- Onglet de veau de Dordogne / aligot truffé / échalotes / légumes de saison
- Dos de cabillaud royal / crème de panais / salsifis / chicon et shiitake
  - Déclinaison de céleri rave / truffe

\*\*\*

- Riz au lait / poire nashi / agrumes / mangue / praliné cacahuètes
  - Mousse au chocolat
  - Entremet du jour de chez << Sacha >> Lasne
  - Assiette de fromages du moment et mesclun frais





V E N T R E   S A I N T   G R I S

## Les incontournables

- |   |       |
|---|-------|
| - Croquettes aux crevettes retour d'Asie                                      | 18.00 |
| Suppl. dans menu  | 3.00  |
| - Steak aux petits gris de Namur / frites / salade saisonnière                | 26.00 |
| Suppl. dans menu  | 6.00  |
| - Entrecôte rib-eye irlandaise / sauce archiduc / frites / salade saisonnière | 32.00 |
| Suppl. dans menu  | 12.00 |

## Samedi midi

- |   |       |
|---|-------|
| - Poulet rôti « Fermier de Saône et Loire » / compote maison / garniture de saison / frites (Sur réservation uniquement, disponible à emporter) | 60.00 |
|---|-------|

(2 à 3 adultes)

