

## La grande carte

### Salade

Mesclun de salade	7.00	
Mesclun de salade composée	8.00	18.00
Salade de chèvre chaud	14.00	18.00
Brochettes de crevettes au sésame	14.00	21.00
Salade de caille et balsamique et son croquant	14.00	20.00

### Hors d'œuvre

Carpaccio de saumon au miel et aneth	15.00	
Foie gras au Cognac et sel de Guérande pain d'épices	18.00	
Nems (Porc) sur son lit d'algues sauce aigre doux	14.00	20.00
St- Jacques gratinée dans sa coquille	14.00	
Sextuplé d'escargots et son beurre maison	15.00	

### Huitres

3 Huitres fines et sa vinaigrette	10.-
6 Huitres fines et sa vinaigrette	18.-
9 Huitres fines et sa vinaigrette	27.-

### Hit

Roastbeef froid sauce tartare, frites	25.00
---------------------------------------	-------

### Spécialité l'Oscar

Tartare de bœuf 120 gr	28.00
180 gr	33.00

*Servi avec toasts, frites et salade verte*

### *Vous êtes le grand Chef:*

Commandez votre tartare coupé au couteau.

Nous le ferons devant vous, en procédant à un premier assaisonnement de base maison et pour la suite, vous choisissez votre alcool ainsi qu'un ingrédient de votre choix !

## Pâte

Ravioles au homard et coquilles St Jacques, bisque de homard	26.00
Ravioles au citron, poivre vert et son émulsion	23.00

## Viande

Entrecôte sauce L'Oscar	33.00
Magret de canard au miel et romarin	33.00
Suprême de caille aux marrons et foie gras	33.00
Suprême de pintade farcie aux morilles	31.00
Souris d'agneau braisée aux légumes	28.00

Tous nos plats sont servis avec des légumes de saison et du gratin dauphinois

## Fondue à gogo

Chinoise (bœuf, poulet et cheval) frites et salade min. 2 personnes	28.-
« Pas accepté pour les détenteurs de réduction merci »	

## Végétarien

The Burger accompagné de salade et frites	25.00
Galette de légumes, avocat et tomate	

## Poisson

Gambas au curry vert, riz	30.00
---------------------------	-------

## Dessert

Tarte Tatin aux pommes et glace cannelle	12.00
Moelleux au chocolat et sa glace vanille	12.00
Tartelette aux framboises et copeaux de chocolat blanc	9.00
Rectangle aux spéculos	8.00