

## La grande carte

### Salades

Mesclun de salade verte	7.00	
Mesclun de salade composée	8.00	18.00
Salade de chèvre chaud	14.00	18.00
Salade de brochettes de crevettes au sésame	14.00	21.00
Salade de cailles, balsamique et son croquant	14.00	20.00
Salade César (poulet, parmesan et croûtons)		21.00
Salade Norvégienne (saumon, câpres et oignons)		22.00
Salade Niçoise (thon, olive et oignons)		21.00

### Hors d'œuvres

Carpaccio de saumon au miel et aneth	16.00	
Foie gras au cognac et sel de Guérande, pain d'épices	19.00	
St-Jacques gratinée dans sa coquille	14.00	

### Hits

Roastbeef froid et sauce tartare, frites		26.00
------------------------------------------	--	-------

### Pâtes

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

### Spécialité de l'Oscar

Tartare de bœuf 120 gr.		29.00
180 gr.		34.00

*Servi avec toasts, frites et mesclun de salade verte et...*

*... c'est Vous le Chef !*

Votre tartare coupé au couteau est assaisonné selon vos goûts.  
Le chariot de dégustation vous est présenté.  
Après un premier assaisonnement de base maison, vous choisissez  
votre alcool ainsi que les ingrédients de votre choix !

## Viandes

Entrecôte sauce l'Oscar 35.00

Magret de canard au miel et romarin 34.00

Suprême de caille aux marrons et foie gras 34.00

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

## Burgers

Le Végétarien : Galette de légumes, tomates, avocat et salade 24.00

Le Français : Viande de bœuf, oignons, foie gras et salade 27.00

Le Traditionnel : Viande de bœuf, oignons, tomates et salade 18.00

Tous les burgers sont servis avec frites et salade

## Fondue à gogo

Chinoise (bœuf, poulet et cheval), frites et salade (min. 2 personnes) 28.-

« Pas accepté pour les détenteurs de réduction - merci »

## Poissons

Gambas au curry vert, riz 31.00

Moules au citron, tomates et oignons 26.00

## Desserts

Tarte Tatin aux pommes et glace cannelle 12.00

Moelleux au chocolat et sa glace vanille 12.00

Crème brûlée à l'arôme vanille 9.00

Tartelette citron meringuée, glace citron 9.00

Tartelette framboises et copeaux de chocolat blanc 9.00