

On partage...ou pas !

Les amandes torréfiées de Thésalie	3.00
Les fameuses olives Kalamata de chez Kalios	4.00
Le trio de tapenades du moment	12.50
Le jambon persillé de Bourgogne	8.50
Le jambon Serrano grande reserve	14.00
Les véritables rillettes d'oie sur toast	7.50
L'assiette de charcuteries artisanales	15.00
L'assiette de fromages affinés, sélection du chef	15.00

La soupe du jour 6.50

Entrées

Tartare de saumon texture gravlax, crème fraîche au raifort, salade de pousses	12.50
Salade de hareng doux fumé de Boulogne, pommes de terre tièdes	10.00
Foie gras de canard au torchon mi - cuit maison, chutney aux figes et ses toasts	16.00
Carpaccio de bœuf Holstein, copeaux de vieux Parmesan et roquette	12.00
Lames de Saint - Jacques aux agrumes, salade d'herbes	16.00

Plats

Dos de cabillaud rôti, beurre blanc aux herbes	21.00
Poêlée de Saint - Jacques, légumes du moment	22.00
Entrecôte irlandaise 300 gr, sauce au choix, pommes de terre grenailles	25.00
Tartare de bavette d'ail de bœuf et sa garniture	18.00
Parmentier de canard aux jeunes pousses d'épinards	17.50
Chiconnettes gratinées au vieux Bruges, purée maison	17.00
Langue de veau, sauce tortue	18.00
Mijoté de joues de veau aux légumes racines	19.00

Le Cassoulet

Véritable cassoulet de Castelnaudary aux haricots Tarbais	22.00
---	-------

Les desserts du Charlu

Baba au rhum Chairman's réserve de Sainte Lucie, chantilly maison et agrumes	9.00
L'île flottante au caramel salé	7.50
La gaufre de Liège artisanale aux textures de chocolat	7.50
L' éternelle mais délicieuse dame blanche ou dame noire et sa tuile de biscuit	7.50
Le Colonel	9.00
La tarte aux pommes de la vallée d'Auge	7.50
Supplément de flambage au Calvados	2.50
Notre café gourmand	10.00
Notre sélection de 3 fromages	9.00