



# La Carte



## Entrées & Plats

### Salade de Chèvre Chaud Gratiné au Miel

8.00 € / 15.00 €

Pesto Vert, Mesclun de Salade Verte, Vinaigrette Moutardée & Garniture Végétale de Saison

### Salade César au Poulet

8.50 € / 16.00 €

Véritable Sauce César, Laitue Iceberg, Aiguillettes de Poulet Panées Panko, Œuf Dur, Anchois & Pétales de Parmesan

### Carpaccio de Bœuf Black Angus à la Truffe

12.00 € / 22.00 €

Fines Tranches de Bœuf Crues, Huile de Truffe & Balsamique Truffe (*servi en 2 assiettes + Frites pour la portion plat*)

### Tartare de Bœuf Black Angus Parmesan & Lardons

22.00 €

Taillé au Couteau, Assaisonné par le Chef servi avec Frites & Salade Verte

### Burger du Moment au Tableau

### Pièce du Boucher au Tableau

### Cordon Bleu de Dinde Pané Spécialité Maison

- Nature

22.50 €

- Gratiné au Munster

24.00 €

Servi avec Sauce Champignons, Frites & Salade Verte (*20 min de préparation*)

### Menu Enfant dispo jusqu'à 12 ans

9.00 €

Nuggets de Poulet & Frites + 1 Boule de Glace ou Sorbet (*parfum au choix*)

## Desserts

### Assiette de Fromages

7.00 €

Camembert, Munster, Chèvre, & Chutney d'Oignons

### Dame Blanche

8.50 €

Glace Vanille Nappée de Sauce Chocolat Chaud, Crème Chantilly & Amandes Torréfiées

### Café Liégeois

8.50 €

Glace Café et Vanille, Espresso, Crème Chantilly & Sauce Caramel au Beurre Salé

### Mont Blanc

8.50 €

Glace Vanille, Crème de Marrons, Sauce Chocolat Chaud, Meringue & Crème Chantilly

### Framboises Chaudes

9.20 €

Glace Vanille, Coulis de Fruits Rouges, Framboises Chaudes & Crème Chantilly

### Dessert ou Tarte du Moment au Tableau

**Glaces** : Vanille, Chocolat, Menthe-Choc, Café, Fraise

La boule 2.00 €

**Sorbets** : Passion, Framboise, Citron

*Et toujours les Suggestions du Marché au Tableau !!!*