

# Une Autre Histoire

## Commence et vous propose

### Ses entrées

Fondues aux trois fromages "faites Maison" et son petit mesclun...	11/16
Croquettes aux crevettes grises "faites Maison" et son petit mesclun ... (1 ou 2 pièces)	15/20
Alliance de croquette crevettes et fondue fromage "faites Maison"...	18
Rillettes de filets de rouget allégée avec une crème de mascarpone à l'aneth gaufre au fenouil...	18
Composition de caille cuite à basse température, foie gras fumé aux copeaux de bois de chêne...	21
Notre Petit Salé aux lentilles cuit à basse température pendant 10 heures...	18
Alliance de Saint-Jacques et Scampis Black Tiger, Risotto de blé et sa sauce dite "à l'armoricaine"...	21
Cassolette de scampis au safran des prés, crevettes grises, Edamame et saumon fumé...	21

### Ses Plats

Filet de Skreï sur ses écailles de pommes de terre Sauce mousseline façon "Une Autre Histoire", salicorne et fèves d'Edamame...	31
"Sot-l'y-laisse" de dinde mijotés doucement à la façon d'une blanquette...	25
Ris de veau cuit simplement au beurre, herbes aromatiques du jardin et légumes de saison...	38
Notre entrecôte juste grillée (+/-300 gr) façon « Une Autre Histoire »... (Huile d'olive, tomates, balsamique, basilic haché à la minute et copeaux de parmesan...)	34
Pièce de bœuf "Baby Top Hereford" (+/-300 gr) grillée et gratinée au Gorgonzola ...	34
Pièce de bœuf (+/-300 gr) à la plancha, bordelaise aux poivres concassés, Moëlle et grenailles...	34

### Ses classiques

Pavé de saumon grillé ...	28
Duo ou Trilogie de Solettes simplement meunières...	Prix du jour
"Baby top Hereford" Irlandaise grillé ...	220 gr ou 300 gr 27/30
Entrecôte Argentin grillée ...	250 gr ou 300 gr 29/31
Entrecôte Bleue des Prés grillée ou Blanc Bleu - Belge...	250 gr ou 300 gr 26/29

### Sauces au choix

Mayonnaise, Cocktail, Tartare, Ketchup, BMH...	2
Champignons, 3 Poivres, Fine Champagne, estragon, Dijonnaise,...	4
Vin Blanc, Aux herbes, Vierge, Béarnaise, Mousseline,...	4
Choron, Gorgonzola, Une Autre Histoire,...	4,5

### Plats végétaliens - végétariens - Salades garnies

Sur demande à la réservation

Menus enfants (suivant le marché: entrée 8 euros, plat 10 euros et dessert 2,5/8 euros)

Les midis en semaine nous vous proposons un lunch à 28/38 euros...

Les entrées en portion plat, suppl. entre 6/9 euros et les préparations à partager, suppl.: 4 euros