

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
Aliance de Saint-Jacques et Scampis Black Tiger, Risotto de blé et sa sauce dite "à l'armoricaine"...	21
Cassiolette de scampis au safran des prés, crevettes grises, Edamame et saumon fumé...	21

Ses Plats

	31
	34
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 »...	34
(Huile d'olive, tomates, balsamique, basilic haché à la minute et copeaux de parmesan...)	
Pièce de bœuf "Baby Top Hereford" (+/-300 gr) grillée et gratinée au Gorgonzola ...	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