

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
Tataki de Sérieole aux graines de sésames torréfiées, salade de papaye, menthe et poivron grillé...	22
Bortsch froid (soupe Ukrainienne) revisitée, tartare de boeuf, crème épaisse et jeunes pousses...	21
Escalope de Foie gras de canard poêlé aux spéculoos et son crumble aux poires de notre verger...	21
Cassolette de scampis au safran des prés, crevettes grises, Edamame et saumon fumé...	21

Ses Plats

Filet de rouget petit jus façon bouillabaisse, petits légumes et de son toast à la rouille...	29
Bonbon croustillant de saumon au miel et à l'orange, fondue de courgettes, crème de butternut...	29
Pintade rôtie aux herbes aromatiques, pommes grenailles fumée au foin, champignons et olives...	29
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 28/31
Entrecôte Bleue des Prés grillée - Belge...	250 gr ou 300 gr 25/28

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