

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
Saumon gros sel, poivre de Sichuan, taboulé, burrata, guacamole et sa dentelle à l'ail des ours...	19
Filet de veau cuit basse température, crumble aux graines de moutarde, thon et caprons...	19
*Fleur de courgette farcie d'une fine mousseline de sandre et scampis façon "Homardine"...	20
Asperges du pays et son cromesquis de pequillo et chorizo, tuile de jambon Serrano séchée...	21
Cassolette de scampis au safran des prés, crevettes grises, Edamame et saumon fumé...	21

Ses Plats

Dorade Sébaste juste snaké et passé sous le grill, piments d'Espelette et tomates, corole de Linguine fraîche, aubergines grillées et son caviar...	30
Poitrine de Canette rôtie et son petit jus au romarin et miel de fleurs, printanière de légumes...	30
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...)	36
Pièce de bœuf "Baby Top Hereford" (+/-300 gr) grillée et gratinée au Gorgonzola ...	36

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 28/31
Entrecôte Argentin grillée ...	250 gr ou 300 gr 30/33
Entrecôte Bleue des Prés grillée ou Blanc Bleu - Belge...	250 gr ou 300 gr 28/31

Sauces au choix

Mayonnaise, Cocktail, Tartare, Ketchup, BMH...	2
Champignons, 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 12 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