

Les Entrées

sur place à emporter

Bun's de picanha d'Angus, sucrine et cantal, condiment de tomates, oignons et câpres
13€ - 10€

Gravlax de saumon, effiloché de fenouil croquant, concombre et pomme
14€ - 11€

Ballotine de foie gras aux algues, chutney de myrtille, pains toastés aux céréales et aux fruits
16€ - 13€

Ris de veau façon blanquette, légumes racines et champignons à crus
16€ - 13€

Le Goût Végétarien

sur place à emporter

(Menu sans gluten et possibilité de pain sans gluten à la demande)

Velouté glacé de fèves, crème fouettée au curry, radis et roquette
10€ - 7€

~

Risotto crémeux poivrons et piment d'Espelette, fèves de soja
16€ - 13€

~

Macaron rose curry, ganache chocolat blanc, pulpe de framboise
8€ - 6€

Les Poissons

sur place à emporter

Pavé de cabillaud infusé au curry breton, carotte et céleri braisé, pommes grenailles
22€ - 19€

Brochette de Saint-Jacques grillées, risotto crémeux poivrons et piment d'Espelette, fèves de soja
28€ - 25€

Toutes commandes à emporter doit être passées la veille avant 21h, pour le lendemain

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition ».

ORIGINE DES VIANDES BOVINES : CEE, HOLLANDE, BELGIQUE, ALLEMAGNE, FRANCE

PRIX NETS - Tout changement de garniture entraîne un supplément

RETROUVEZ-NOUS SUR ecompostellelille

Les Viandes

sur place à emporter

Gigot d'agneau de lait rôti aux épices, carrés de polenta frits, crème d'aubergine et tomates 24€ - 21€

Filet de boeuf poêlé au thym, ail confit, gnocchi et carottes fondantes 27€ - 24€

Vous pouvez accompagner vos plats de Frites Fraîches Maison au tarif de 5€

Les Fromages et Desserts

sur place à emporter

Assiette de deux fromages affinés de nos provinces et mesclun 8€

Tartelette tiramisu, mascarpone, rhum café 8€ - 6€

Macaron rose curry, ganache chocolat blanc, pulpe de framboise 8€ - 6€

Feuilles à feuilles vanille pistache et fraises 8€ - 6€

Financier citron et melon confit 8€ - 6€

Colonel citron Genièvre de Houille **ou** Vodka 8€

Café **ou** thé gourmand 8€

Le Menu Enfant

sur place à emporter

Croquette de crevettes 4€

~

Dos de cabillaud 8€

Ou

Pavé de boeuf 8€

~

Glace vanille & fraise 4€

Toutes commandes à emporter doit être passées la veille avant 21h, pour le lendemain

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition ».

ORIGINE DES VIANDES BOVINES : CEE, HOLLANDE, BELGIQUE, ALLEMAGNE, FRANCE

PRIX NETS - Tout changement de garniture entraine un supplément

RETROUVEZ-NOUS SUR ecompostellelille

Le Menu Templier 36 €

Amuse-Bouche

~

Bun's de picanha d'Angus, sucrine et cantal, condiment de tomates, oignons et câpres

Ou

Gravlax de saumon, effiloché de fenouil croquant, concombre et pomme

~~~~~

*Pavé de cabillaud infusé au curry breton, carotte et céleri braisé, pommes grenailles*

*Ou*

*Gigot d'agneau de lait rôti aux épices, carrés de polenta frits, crème d'aubergine et tomates*

~~~~~

Tartelette tiramisu, mascarpone, rhum café

Ou

Macaron rose curry, ganache chocolat blanc, pulpe de framboise

« Je pense que nous sommes des marchands de bonheur, des marchands de plaisir. Je pense qu'une sorte de générosité est indispensable quand on est cuisinier, il faut être généreux, Il faut donner, partager et aimer donner et faire plaisir. » De Alain Ducasse

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition ».

ORIGINE DES VIANDES BOVINES : CEE, HOLLANDE, BELGIQUE, ALLEMAGNE, FRANCE

PRIX NETS - Tout changement de garniture entraîne un supplément

RETROUVEZ-NOUS SUR ecompostellelille