



Entrées

| | Entrée | Plat |
|---|--------|------|
| Salade de jeunes pousses | 7 | 11 |
| Gazpacho Andalou et son toast de pain à l'ail  | 9 | |
| Œuf mollet, émincé de lard glacé au vinaigre de framboise et son mesclun | 18 | 21 |
| La tomate de Cœur de Boeuf et sa mozzarella de bufflone  | 18 | |
| Ceviche de poisson au lait de coco | 19 | |

Poissons


| | | |
|---|--|----|
| Dos de cabillaud et son espuma citronnée, fenouillet grillé et boulgour | | 38 |
| Loup de mer en filet, légumes de saison et purée à l'ancienne | | 39 |
| Filet de perches façon <i>fish & chips</i> , frites et sauce tartare « maison » | | 29 |

Viandes

| | | |
|---|-------|----|
| « The » Entrecôte, rassie par notre boucher, pommes rissolées et légumes | 200gr | 47 |
| | 300gr | 54 |
| <i>- au choix : beurre maison ou sauce chimichurri</i> | | |
| Côtelettes d'agneau, mousseline de carottes et gnocchis de pomme vitelotte | | 49 |
| Tartare de bœuf du pays coupé minute (frites et toasts) | 200gr | 33 |
| Le BM burger (viande de bœuf, salade, tomate, fromage d'alpage, oignons confits, sauce du chef) | | 29 |

Les spécialités d'ici et d'ailleurs

Plat

Poke bowl Hawaii (salade composée aux saveurs exotiques)  22

Risotto au safran couronné de jambon cru, émulsion de lard fumé 29

Les végés 100%

Wok de légumes aux senteurs d'Asie et ses gyoza a plancha 27

Tagliolini nero aux légumes du soleil 27

Veggie burger (deux steaks végétariens, tomate, oignons confits, sauce du chef et salade) 28

Desserts

Moelleux tout chocolat couronné avec une boule de glace maison 12

Crème brûlée au champagne 12

Salade de fruits 9

Café gourmand 12

Boule de glace 4

Coupe Danemark 13

Coupe « Café Glacé » 13

Glaces arrosées 13