

BÔ JARDIN

Les Menus

Uniquement le midi du Lundi au Vendredi

Plat du jour	13.50 €
Plat du jour + Dessert du jour	19.00 €
Menu Enfant : Plat + 1 glace (2 boules) (Spaghettis Bolognaise, Nuggets, Steak Hâché, Frites, Pâtes)	10.00 €

Le Menu à 34 €

Tous les jours

Faites-vous plaisir

Les Entrées
au choix à la carte*

Les Plats
au choix à la carte*

Les Desserts
au choix à la carte*

*à la carte voir supplément

ORIGINE VIANDES : Irlande, France, Allemagne, USA

MATIERES GRASSES : Poisson : Huile d'Olives ; Viande : Graisse de Canard, Huile de Tournesol, Beurre ; Frites : Mélange d'Huiles (Tournesol, Pépins de Raisins, H. Olives)

Les Entrées *

Croquettes de Crevettes Artisanales (+2 € Menu)	13.00 €	20.00€ en plat
Rosace de PDT & Betteraves, Emulsion de Hareng Fumé	9.00 €	
Ravioles d'Aubergines & Chèvre, Cappuccino de Lentilles	9.00 €	
Terrine de Foie Gras, Brioche Maison & Coing* (+2 € Menu)	14.00 €	
Cromesquis au Comté*	9.00 €	

Les Salades *

Salade Méditerranéenne* :	15.50 €
Olives, Grana Padano, Mozzarella, Jambon Serrano, Artichaut & Tomates Confites	
Salade Océane* :	17.50 €
Saumon Fumé, Croquette Crevette, Crevettes Roses & Queue d'Ecrevisse	
Salade Poulet* :	16.00 €
Pois Gourmands, Brocoli, Petits Pois, PDT Grenaille, Tomates Confites, Pousses d'Épinard & Mélange de Salades	

Les Plats *

Les Viandes

Travers de Bœuf Maturé & Embeurée de Choux en Cannelloni*	20.00 €
Suprême de Pintade Rossini, Butternut & Envoltini à la Châtaigne, Sauce au Porto* (+2 € Menu)	22.00 €
Hamburger "Gueule Noire"* - Steak Haché Black Angus (150 g)	16.00 €
Maroilles & Lard	
Tartare de Bœuf au Couteau à l'Italienne, Frites Fraîches & Salade*	17.00 €
Langue de Chat « Pièce du Boucher », Frites Fraîches & Salade*	18.00 €
Sauce Poivre, Béarnaise ou Roquefort	

Les Poissons

Daurade, Risotto aux Légumes d'Hiver*	19.00 €
Pot au Feu de Maigre aux Légumes d'Antan*	17.00 €
Coquilles Saint Jacques, Fricassée de Girolles & Lingots du Nord, Pancake de PDT* (+3 € Menu)	25.00 €

Les Pâtes

Ravioles Ricotta Epinard, Jambon Serrano, Sauce Parmesane, Pignons de Pin, Tomates Confites & Roquette	14.00 €
Ravioles de Saumon, Saumon Fumé, Queues d'Ecrevisses, Crevettes Roses & Sauce Vin Blanc	14.00 €

Les Desserts « faits maison » *

Palet Croustillant Choco/Caramel*	8.00 €
Profiteroles, Sauce au Chocolat Maison*	8.00 €
Financier aux Agrumes & Ganache Chocolat Blanc*	8.00 €
Macaron Poire, Chocolat Blond*	8.00 €
Sablé aux Pommes Flambées au Calvados & Crème à la Vanille*	8.00 €
Café Gourmand*	8.00 €
Assiette 4 Fromages	8.00 €

* signifie « Fait Maison »

La liste des allergènes et provenance des viandes est disponible au bar