



ENTREE :

Croquettes aux crevettes	16.00
<i>Recette originale depuis 1920</i>	
Fondus au parmesan	10,00
Croquettes à la truffe,	12,00
Vitello Tonato	12,00
Carpaccio de bœuf Classico	12.00
<i>Basilic et parmesan</i>	
Foie gras poêlé, brioche toastée	17.00
<i>Aux pommes Caramélisées et beurre à la vanille</i>	
Croquettes de volaille	14.00
<i>Aux girolles et morilles</i>	

PLATS :

Vol-au-vent de volaille à la Reine	19,00
<i>Boulettes et champignons</i>	
Suprême de poularde aux morilles,	24,00
<i>Tatin de tomates au parmesan</i>	
Boulettes sauce tomate	16,00
<i>Frites Fraiches</i>	
Boulettes sauce champignon	17.00
<i>Frites fraiches</i>	
Saumon Grillé, sauce Hollandaise	18.00
<i>Jardinière de légumes</i>	
Thon Snake et foie gras Sensation,	26.00
<i>Salade de kiwi au gingembre</i>	
Hachis Parmentier	14,00
<i>Aux chicons (400g)</i>	
Filet de bar, couteaux et seiches,	24.00
<i>Beurre de saint Jacques</i>	

Vin au verre
Suggestion de,
Mr Sylvain Combe
CEO Peuch & Bess

TARTARE :

Tartare de Saumon aux herbes	16,00
<i>Saumon coupé au couteau. Entrée</i>	
Tartare de Thon aux herbes	24,00
<i>Thon coupé au couteau, Entrée</i>	
Tartare de bœuf à l'Italienne	19,00
<i>Bœuf au couteau. Entrée</i>	
Tartare Callens Cafe	22.00
<i>Bœuf, saumon, thon Entrée</i>	
Tartare de lentilles et	22,00
<i>Saint Jacques poêlées Entrée</i>	
Boulgour & légumes Ottoman	16,00
<i>Boulgour, légumes Ottomans, abricot séché, Crunch fruits sec, vinaigrette aux fruits de la passion</i>	
Salade César au poulet grillé,	17,00
<i>Brisures de parmesan et bruschetta classico</i>	

Spirelli de bœuf, herbes Fraîches	24.00
<i>Et poivre vert frais</i>	
Entrecôte de bœuf Irlandaise "ultra tender "	
<i>sauce au choix</i>	28,00
Pavé de rumsteck grillé,	
<i>Sauce au choix</i>	22,00
Rognons de veau à la moutarde	21,00
<i>Gratin dauphinois</i>	
Pâtes Fraiches aux scampis,	17,00
<i>Tomates et basilic</i>	
Pâtes aux Quatre Fromages	15,00
<i>Crème de truffe</i>	
Filet Américain maison,	17,00
<i>Frites fraiches</i>	
Suppléments :	
<i>Frites</i>	3,00
<i>Tatin de pdt</i>	4,00
<i>Jardinière de légumes</i>	5.00

Château Turcaud 2017 6.80/verre
Cuvée Majeur entre-deux-mer

Gravet Renaissance 2016 9.00/verre
Saint Emilion Grand cru