

## LA CARTE DU MARCHE

### Les potages en cuisine thaïlandaise

Eur

Le traditionnel potage aux scampi parfumé à la citronnelle	9.50
Le potage de blanc de volaille adouci au coco et galanga	8.50
Le potage aux petits légumes	8.00

### Les entrées en cuisine française

Le crémeux de chavignol au miel et citron vert, fine tartelette aux pommes	13.00
Le coffre de tourteau farci à la chair de crabe	15.00
Les croquettes aux crevettes grises « maison » et persil frit	14.50
Les fondues aux trois fromages	12.50
Les trois tartares terre & mer aux épices de Provence (Saint-Jacques, thon rouge et bœuf)	15.50
La dégustation de foie gras (le cru à la normande et le cuit au chutney de mangue)	17.00
Lamelles de bœuf argentin juste saisies en carpaccio, herbes fraîches et cressons, vinaigrette au citron	14.50
Le gratin de Saint-Jacques et légumes mouillés au coulis de crevettes	15.00
Le filet de faisan grillé aux herbes, mesclun de chiconnette	14.50

### Les entrées en cuisine thaïlandaise

Les rouleaux de printemps végétariens	11.50
Les nems de volaille	10.50
L'assortiment d'entrées thaïes (vapeur et croustillant)	16.00
Les beignets de scampis à l'aigre-doux	14.00
Les satés de poulet sauce cacahuète	10.50
Les dim sum mixtes	10.50

### Les pâtes

Le mille-feuille de légumes, saumon fumé et pâtes fraîches, pesto de tomates séchées et roquette	21.00
Les tagliatelles à la crème maigre de roquefort et jambon séché	16.00
Les ravioles tricolores farcies ricotta et épinards, coulis de tomates au basilic frais	15.50

### Les plats en cuisine française

	Eur
Le filet américain préparé à la minute, pommes frites « maison »	16.50
Le contre-filet argentin 300gr, pommes mikado à l'ail et thym (sauce au choix, béarnaise, poivre, bordelaise, suppl de 2.00 euros)	22.50
Le thon rouge grillé, assortiment de légumes à la japonnaise	28.00
Le waterzooi de coquilles Saint-Jacques poêlées et ses assortiment de légumes	26.00
Le carré d'agneau en croûte d'herbes et moutarde, légumes grillés pommes de terre au lard maigre	23.50
La sole de Zeebruges simplement meunière, petit stoemp de légumes de saison	prix du jour
Le ½ homard aux petits légumes	25.00

### Les plats en cuisine thaïlandaise

L'émincé de canard	19.50
L'émincé de volaille	16.00
Les scampi	19.00
sauce au choix :	
- curry vert et ses aubergines thaïs	
- curry rouge aux bambous et dés de tomates	
- curry jaune et pointes d'asperges	
Le bœuf aux légumes croquants	18.50
Les gambas nappées au curry jaune et pointes d'asperges	20.00
L'émincé de volaille au basilic thaï frais	17.50

### Les accompagnements en cuisine thaïlandaise

Les nouilles sautées façon thaï (soja et cacahuètes)	9.00
Le riz sauté aux petits légumes	9.50
Les légumes mixtes au wok	9.00

### Le lunch

Nous vous proposons, du lundi au vendredi, notre lunch en cuisine française et thaï : entrée, plat, dessert ou café à 16.00 Eur