



LA CUISINE D'ADÈLE  
RESTAURANT

## Notre carte

### Les entrées:

<i>Les fondus au fromages</i>	13
<i>Les croquettes aux crevettes grises</i>	15
<i>Les croquettes au parmesan et truffes</i>	13
<i>Le carpaccio de boeuf et son mesclum d'été</i>	13
<i>Le risotto aux morilles</i>	13
<i>L'os à moelle cuit au court bouillon , fleur de sel</i>	12
<i>Tartare de thon au foie gras</i>	14
<i>Cassolette de scampis à l'armoricaine</i>	14
<i>Les gambas grillées marinées , sauce vierge</i>	15

### Nos plats :

<i>Entrecôte de boeuf grillée</i>	24
<i>Filet mignon de boeuf Irlandais grillé</i>	21
<i>Tartare de boeuf à l'italienne</i>	17
<i>Tagliata de boeuf Irlandais et son mesclum</i>	21
<i>L'aile de raie et son beurre aux câpres</i>	23
<i>Burger Savoyard</i>	17
<i>Suprême de volaille aux cèpes</i>	18
<i>Carré de cochon de lait au sirop de Liège</i>	21
<i>L'artichaut farci aux noisette de lottes</i>	26
<i>Fish and chips sauce tartare</i>	15
<i>Les rognons de veau à la dijonnaise</i>	19
<i>Raviolis aux écrevisses et asperges</i>	16

### Nos sauces

<i>Béarnaise , roquefort , sauce poivre</i>	: 2
---	-----

Les plats enfants:

<i>Pièce de boeuf , salade et frites , sauce ketchup</i>	11
<i>Fish and chips</i>	11

Nos desserts:

<i>Mousse au chocolat noir</i>	8
<i>Crème brulée vanille</i>	8
<i>Dame blanche classic</i>	9
<i>Coupe de sorbet</i>	8
<i>Tarte fine aux pommes et sa boule de glace</i>	9
<i>Carpaccio d'ananas</i>	9
<i>Assiette de fromages</i>	11
<i>Le moelleux au chocolat et glace vanille</i>	9



LA CUISINE D'ADÈLE

RESTAURANT

