

METS

LES APEROS *à partager*

Huîtres Fines de claires, Marennes
3,50 (la pce) // 20.- (6 pcs) // 38.- (12 pcs)

L'Apéri'Taff' // 32.-

Assortiment froid de produits du terroir
servis avec une baguette à l'ail

ACCOMPAGNEMENTS

Frites croustillantes // 6.-

Pommes allumettes // 6.-

Légumes de saison // 6.-

Spécialité

- 🍷 **Entrecôte de chez nous** // 34.-
Entrecôte de bœuf 200gr. servie sur
poêle avec beurre fait maison

DESSERTS *fait maison!*

- 🍷 Mousse au Toblerone // 8.-
Cheesecake sans cuisson // 10.-
au caramel beurre salé, éclats de praliné
maison amandes-noix-noisettes
- 🍷 Crème brûlée // 8.-
orange & Grand Marnier
- Café gourmand // 14.-
avec trio de mignardises sucrées
- 🍷 Crèmeux choco-blanc glacé // 14.-
meringue maison, compotée de poires et
purrée de marrons
- 🍷 Glaces oba! // 5,50 pot
cappuccino, cocotella

ENTRÉES & SALADES

Salade verte & crudités // 7.- 🌿 🍷

Salade de chèvre chaud // 12.- // 24.- 🌿
gratiné avec du miel et des herbes

Velouté de courge // 8.- 🍷
et croustillant de lard paysan

Os à moëlle // 14.-

Tataki de veau maison // 26.- 🍷
légumes marinés et graines de sésame torréfiées

LES TARTARES

Tartare de bœuf Epis Taff'
// 15.- (90gr) // 28.- (180gr) // 36.- (250gr)

Tartare de féra du lac fumée à froid *selon arrivage*
// 18.- (90gr) // 32.- (180gr)

Les tartares sont servis avec du pain toasté.

Le coin végé :-)

Ravioles maison // 16.- // 25.- 🌿
ricotta citron et beurre au thym

Pot-au-feu de légumes // 16.- 🌿 🍷
aux pistilles de safran

Veggie Burger // 15.- 🌿
steak maison de légumes et légumineuses

LES BURGERS

Burger Epis Truffe // 30.-
viande hachée de veau, fondue de poireaux, sauce maison à la
raisinée et bien sûr: truffe fraîche râpée

Escaburger // 15.-
saucisse à rôtir de porc, tomate, roquette, sauce estragon

Tarta'Clette // 20.-
tartare de boeuf, fromage à raclette fondu, oignons