

LA SAUVAGEONNE

AU WALDHAF

EN ATTENDANT L'APÉRO SAUVAGE

ASSORTIMENT D'AMUSES BOUCHE 6.00 / pers.

avec son verre vin (blanc, rosé, rouge) 10.00 / pers.

POUR BIEN COMMENCER

- SOUPE DE LÉGUMES du marché 9.00

- BOÎTE DE SARDINES sans arêtes, beurre 1/2 sel 11.00

- TRANCHE DE FOIE GRAS MAISON pain grillé 16.00
avec son verre de Moelleux 18.50

- HÛÎTRES FINES DE CLAIRES N°3 DU BANC D'ALINE (les 6 ... 14.00 | les 12 ... 26.00)
avec son verre de "Seigneurs des Mers" 16 | 28

- COEUR DE SAUMON FUMÉ ROYAL 16.00
avec son verre de Chablis ... 19.50

ET BIEN CONTINUER

- TOMATES GARNIES CREVETTES GRISES comme à Ostende 12.⁰⁰ | 18.⁰⁰
- CARPACCIO DE BOEUF 14.⁰⁰ | 19.⁰⁰
- SALADE SUCRINE, SAUMON FUMÉ, SAUCE CÉSAR 16.⁰⁰ | 22.⁰⁰
- BURRATA TRUFFE, fruits d'hiver (végétarien) 14.⁰⁰ | 19.⁰⁰
- CROQUE MONSIEUR aux truffes 14.⁰⁰ | 19.⁰⁰

- PIZZA AUX TRUFFES (végétarien) 19.⁰⁰
- TAGLIATELLES TOMATES FRAÎCHES, basilic et parmesan (végétarien) 15.⁰⁰
- WAINZOSSIS 14.⁰⁰
- BOUCHÉE À LA REINE 18.⁵⁰
- 1/2 POULET FERMIER à la broche 19.⁵⁰
- TARTARE DE BOEUF 21.⁵⁰
- LE CRI DE L'OURS 26.⁰⁰
- THON MI-CUIT balsamique 28.⁰⁰
- SAUMON BIO LABEL ROUGE à la plancha, légumes - citron 28.⁰⁰
- FILET DE DORADE RÔTI SUR LA PEAU 28.⁰⁰
tomate - fenouil et basilic à l'huile d'olive,
purée de pommes de terre
- LES LARMES DU TIGRE 28.⁰⁰
- NOISETTES DE BOEUF ANGUS 28.⁰⁰
- ENTRECÔTE DE VEAU FERMIER 29.⁰⁰
- FILET DE BOEUF ANGUS aux poivres 31.⁰⁰
- SOLE RÔTIE À LA PLANCHA 32.⁰⁰

AINSI QUE PARTAGER

- COEUR DE RUMSTECK BLACK ANGUS (pour 2 ou 3) 32.⁰⁰ / pers.
- CÔTE DE BOEUF (pour 2) 34.⁰⁰ / pers.
- FILET CHÂTEAU (pour 2 | 3 | 4) 36.⁰⁰ / pers.