

Menu Brasserie

ENTRÉE PLAT DESSERT | 30,00

Au choix parmi tous les plats avec (*)

Apéritif

PLANCHETTE BK | 14,00

Seul ou à partager

Assortiment de charcuteries fines & fromages de nos régions

Entrées

FOIE GRAS DE CANARD MAISON AUX VENDANGES TARDIVES | 14,00

Foie Gras de Canard & sa chutney nectarine, accompagné de son kougelhopf

(*) PAVE DE SAUMON FUME PAR NOS SOINS | 10,50

Pickles d'oignons rouge, brunoise granny Smith & céleri branche

(*) POTIMARRON EN CAPPUCCINO | 9,00

Emulsion lard, brisures de marron, graines de courges caramélisées & huile de noisettes

(*) OEUF PAFAIT 64 DEGRES | 9,50

Syphon pomme de terre à l'huile de truffe, pousses d'herbes fraîches

Plats

POISSONS

(*) PAVE DE LOTTE | 18,90

Artichaut poivrade confits & bouillon d'hibiscus

FILET DE BAR ROTI | 19,90

Pomme de terre ratte du Touquet safranée & chanterelles

VIANDES

(*) JOUES DE PORC CONFITES | 17,50

Joues de porc confites au miel et romarin, frites fraîches & légumes estivaux

FILET DE BŒUF | 28,00

Filet de bœuf Simmental, mousseline automnale à l'huile de Truffe & légumes rôtis

SOURIS D'AGNEAU DE 18 HEURES | 24,90

18 heures de cuisson basse température, fèves & coco de Paimpol

BURGER BRASSERIE K | 16,90

Viande hachée charolaise, mayonnaise maison, tome des montagnes, roquette & frites fraîches

VÉGÉTARIEN

(*) RAVIOLES MAISON | 17,50

Ravioles d'herbes farcies aux épinards & ricotta

MENU ENFANT

Haché de bœuf charolais | 9,90

Frites fraîches et légumes estivaux

Coupe de glace vanille-chocolat et sirop à l'eau

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES | 9,50

Assortiment de 3 fromages selon arrivage

Desserts

(*) CREME BRULEE FACON BK | 8,50

Crème brûlée à la saveur du moment

(*) MI-CUIT AU CHOCOLAT CARAÏBE | 9,90

Mi-cuit au chocolat Caraïbe 66% et son coulis aux fruits de la passion (10 minutes de cuisson)

POIRE AU VIN CHAUD | 10,90

Poire au vin chaud aux épices d'Alsace, brioche pain perdu & glace vanille

(*) TARTES DU JOUR MAISON | 8,00

COUPE GLACEE | 7,00

Composez votre coupe glacée 3 parfums au choix

Glace au choix accompagné de ses fruits de saison

Nos parfums

Vanille, Chocolat Noir, Framboise, Fraise, Pistache, Chocolat Blanc, Noisette, Café, Limoncello, Citron Basilic, Cassis