

## LES ENTRÉES

## ENTRÉE/PLAT

L'ŒUF PARFAIT BIO, PRÉPARATION DU MOMENT	€ 15,00/ ---
LE CROUSTILLANT DE BŒUF, PARMESAN ET ROQUETTE	€ 14,00/18,00
LES GAMBAS À L'ARMORICAINE	€ 17,00/24,00
LE TARTARE DE ST JACQUES AUX ASPERGES VERTES, HUILE DE TRUFFE	€ 20,00/25,00
LE TATAKI DE BONITE, GUACAMOLE ET TAGLIATELLES DE LÉGUMES CROQUANTS	€ 16,00/ ---

*NOS ENTRÉES CI-DESSUS SONT DISPONIBLES EN FORMAT ENTRÉE OU PLAT (SAUF EXCEPTIONS)..  
LA PORTION EST PLUS GRANDE MAIS NE COMPREND PAS D'ACCOMPAGNEMENTS.  
VEUILLEZ CONSULTER LA PAGE DES SUPPLÉMENTS & ACCOMPAGNEMENTS.*

**LA PLANCHE D'ANTIPASTI À PARTAGER** € 25,00

**LES CROQUETTES PRÉPARÉES DANS LA MAISON** € 7,50/PCE

PARMESAN

CREVETTES GRISES DE LA MER DU NORD

MANCHEGO ET CHORIZO

## LES SALADES

« LA GENVAL-LES-BAINS » <i>ST JACQUES SNACKÉES, SCAMPI, GRAVADLAX DE SAUMON</i>	€ 22,00
« LA LARDONS ET SON ŒUF PARFAIT BIO » <i>LARDONS FRITS, ŒUF PARFAIT</i>	€ 16,00
« LA CHÈVRE » <i>FROMAGE DE CHÈVRE ET LÉGUMES GRILLÉS EMBALLÉS DANS UNE FEUILLE DE BRICK</i>	€ 15,00
« LA MEXICAINE » <i>THON CRU MARINÉ AUX ÉPICES, AVOCATS, PATATES DOUCES</i>	€ 22,00
« LA FRAÎCHEUR-SANTÉ » <i>POULET GRILLÉ, GRENADE, CONCOMBRE, HERBES FRAÎCHES</i>	€ 18,00

## LES PÂTES

LA ROULADE DE PÂTES AUX AUBERGINES ET PARMESAN	€ 14,00
TAGLIATELLES ROUGES AUX SCAMPI, CHORIZO ET POINTES VERTES	€ 20,00

*SI VOUS AVEZ DES CONTRAINTES ALIMENTAIRES OU DES ALLERGIES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS EN PARLER. NOUS FERONS TOUT CE QUI EST EN NOTRE POUVOIR POUR FAIRE EN SORTE QUE VOTRE PASSAGE CHEZ NOUS SE DÉROULE DANS LES MEILLEURES CONDITIONS. TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS À BASE DE PRODUITS FRAIS ET À LA COMMANDE. NOUS VOUS PRIONS DE BIEN VOULOIR NOUS EXCUSER SI L'ATTENTE PEUT PARFOIS VOUS SEMBLER LONGUE. SI VOUS ÊTES PRESSÉS PAR LE TEMPS, DITES LE NOUS À LA COMMANDE ET NOUS FERONS TOUT NOTRE POSSIBLE POUR VOUS SERVIR LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE. MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION.*

## LES TARTARES

« LE BELGE »	€ 16,00
<i>LE TARTARE CLASSIQUE PRÉPARÉ À LA BELGE ACCOMPAGNÉ DE MAYONNAISE, CORNICHONS, OIGNONS ET CÂPRES</i>	
« L'ITALIEN »	€ 17,00
<i>PARMESAN, PIGNONS DE PIN, TOMATES SÉCHÉES, BASILIC</i>	
« LE GREC »	€ 17,00
<i>FÊTA, OLIVES, HERBES FRAÎCHES</i>	
« L'ESPAGNOL »	€ 18,00
<i>CHORIZO FRAIS, CRÈME DE MANCHEGO</i>	
« LE THAÏ »	€ 17,00
<i>ÉPICES THAÏ (NON PIQUANTES), CACAHUÈTES, CORIANDRE</i>	
« LE NORVÉGIEN »	€ 18,00
<i>SAUMON ATLANTIQUE, JEUNES OIGNONS, ANETH</i>	
« L'AZTÈQUE » (VÉGÉTARIEN-VÉGAN)	€ 17,00
<i>QUINOA BLANC ET ROUGE BIO, TAGLIATELLES DE LÉGUMES CROQUANTS, JEUNES POUSSÉS EN FRAÎCHEUR CITRONNÉE</i>	

## LES GOURMETS BURGERS DE L'HÔTEL DE LA GARE

LE BROOKLYN NYC (BŒUF CHAROLAIS)	€ 17,00
<i>HALF-POUND STEAK HÂCHÉ, OIGNONS FRITS, CHEDDAR ET UNE SAUCE COMPOSÉE MAISON</i>	
LE DARK VADOR EPISODE V (POISSON)	€ 18,00
<i>PAIN NOIR À L'ENCRE DE SEICHE, BONITE SNACKÉE, LÉGUMES ET SAUCE COMPOSÉE MAISON</i>	
LE TANDOORI (VÉGÉTARIEN-VÉGAN)	€ 17,00
<i>PAIN AU CURRY DE MADRAS, GALET DE BUTTERNUT RÔTI AUX ÉPICES TANDOORI</i>	

## CÔTÉ BRASSERIE

LE JAMBONNEAU	€ 18,00
LES SPARE RIBS 2.00	€ 17,00
LE PAIN DE VIANDE ET SON STOEMP DU JOUR	€ 15,00
LES JOUES DE PORC À LA BERTINCHAMPS BRUNE ET SPÉCULOOS	€ 18,00

## CÔTÉ MER

LA BROCHETTE DE GAMBAS ET ST JACQUES, BEURRE BLANC, LÉGUMES DE SAISON ET POMMES GRENAILLES	€ 27,00
LES FILETS DE DORADE RÔTIS, TIAN PROVENÇAL ET ARTICHAUTS	€ 26,00
LE « FISH'N CHIPS » COMME À LONDON	€ 22,00

*SI VOUS AVEZ DES CONTRAINTES ALIMENTAIRES OU DES ALLERGIES, N'HÉSITÉS PAS À NOUS EN PARLER. NOUS FERONS TOUT CE QUI EST EN NOTRE POUVOIR POUR FAIRE EN SORTE QUE VOTRE PASSAGE CHEZ NOUS SE DÉROULE DANS LES MEILLEURES CONDITIONS. TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS À BASE DE PRODUITS FRAIS ET À LA COMMANDE. NOUS VOUS PRIONS DE BIEN VOULOIR NOUS EXCUSER SI L'ATTENTE PEUT PARFOIS VOUS SEMBLER LONGUE. SI VOUS ÊTES PRESSÉS PAR LE TEMPS, DITES LE NOUS À LA COMMANDE ET NOUS FERONS TOUT NOTRE POSSIBLE POUR VOUS SERVIR LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE. MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION.*

## L'ÉTAL DES VIANDES

*NOS VIANDES SONT TOUTES D'APPELLATION CONTRÔLÉE. VEUILLEZ NOUS CONSULTER POUR PLUS D'INFORMATIONS. VEUILLEZ NOTER... LES TYPES DE CUISSONS SONT « BLEU », « SAIGNANT », « À POINT » OU « BIEN CUIT ». IL N'Y A PAS D'ENTRE-DEUX ET LE « BLEU CHAUD » NE RESPECTE PAS LES NORMES ET RÈGLES D'HYGIÈNE QUI SONT REQUISES PAR L'AFSCA... MAIS NOUS FERONS TOUJOURS AU MIEUX.*

*NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE SALADE ET DE FRITES.*

PAVÉ DE BŒUF (+/- 250 GR) € 20,00

NOIX D'ENTRECÔTE (+/- 330 GR) € 25,00

FILET PUR (+/- 220 GR) € 28,00

NOS SONT SAUCES PRÉPARÉES À LA MINUTE € 2,50

### BÉARNAISE

*C'EST UNE SAUCE ÉMULSIONNÉE TIÈDE FAITE AVEC DES JAUNES D'ŒUFS MONTÉS À CHAUD SUR UNE RÉDUCTION DE VINAIGRE À L'ESTRAGON ET DE VIN BLANC À LAQUELLE ON INCORPORE DU BEURRE.*

*LE SAVIEZ-VOUS? IL SEMBLERAIT QUE CETTE SAUCE NE SOIT PAS DU TOUT D'ORIGINE DU BÉARN MAIS AURAIT ÉTÉ NOMMÉE AINSI EN MÉMOIRE DU ROI HENRI IV DIT LE "GRAND BÉARNAIS".*

### CHORON

*COMME POUR LA BÉARNAISE MAIS ON Y AJOUTE DE LA PURÉE DE TOMATES.*

### POIVRE VERT

*SAUCE CRÈME AU POIVRE VERT DE MADAGASCAR*

### ROQUEFORT

*SAUCE CRÈME AU ROQUEFORT SOCIÉTÉ*

### ARCHIDUC

*SAUCE CRÈME AUX CHAMPIGNONS DE PARIS*

### ECHALOTE

*SAUCE VIN ROUGE ET ÉCHALOTES*

### BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

*BEURRE DE FERME AUX FINES HERBES*

VOTRE PIÈCE DE VIANDE PRÉPARÉE FAÇON « ÉLMER » € 4,00

*CROÛTÉE AUX 5 POIVRES, POÊLÉE ET PUIS FLAMBÉE AU CALVADOS. SAUCE CRÉMÉE*

*LE SAVIEZ-VOUS? CETTE PRÉPARATION EST NÉE ICI DANS CETTE MAISON. CRÉÉE PAR LE PREMIER PROPRIÉTAIRE DE L'ÉTABLISSEMENT « LE CHEF ÉLMER », LA RECETTE N'A PAS PRIS UNE RIDE ET RESTE TRÈS POPULAIRE. C'EST EMBLÉMATIQUE DE L'HÔTEL DE LA GARE.*

MAYONNAISE OU KETCHUP € 1,00

REPASSE DE FRITES OU CROQUETTES € 1,50

*SI VOUS AVEZ DES CONTRAINTES ALIMENTAIRES OU DES ALLERGIES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS EN PARLER. NOUS FERONS TOUT CE QUI EST EN NOTRE POUVOIR POUR FAIRE EN SORTE QUE VOTRE PASSAGE CHEZ NOUS SE DÉROULE DANS LES MEILLEURES CONDITIONS. TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS À BASE DE PRODUITS FRAIS ET À LA COMMANDE. NOUS VOUS PRIONS DE BIEN VOULOIR NOUS EXCUSER SI L'ATTENTE PEUT PARFOIS VOUS SEMBLER LONGUE. SI VOUS ÊTES PRESSÉS PAR LE TEMPS, DITES LE NOUS À LA COMMANDE ET NOUS FERONS TOUT NOTRE POSSIBLE POUR VOUS SERVIR LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE. MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION.*

## SUPPLÉMENTS & ACCOMPAGNEMENTS

FRITES, CROQUETTES, PURÉE, POMMES GRENAILLES	€ 2,50
RIZ ET PÂTES	€ 3,00
SALADE VERTE OU MIXTE	€ 5,00
BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES	€ 7,00
REPASSE DE FRITES OU CROQUETTES	€ 1,50
MAYONNAISE OU KETCHUP	€ 1,00

EH LES ENFANTS...  
QU'EST-CE QU'ON MANGE?

« KIDS CORNER »  
(JUSQU'À 12 ANS)  
€ 12,00

LES PETITS MANGENT  
COMME LES GRANDS À  
L'HÔTEL DE LA GARE.

PETITE PIÈCE DE BŒUF,  
FRITES ET SALADE  
OU  
CHEESE BURGER, FRITES  
OU  
PETIT PAVÉ DE  
CABILLAUD, PURÉE ET  
LÉGUMES

*SI VOUS AVEZ DES CONTRAINTES ALIMENTAIRES OU DES ALLERGIES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS EN PARLER. NOUS FERONS TOUT CE QUI EST EN NOTRE POUVOIR POUR FAIRE EN SORTE QUE VOTRE PASSAGE CHEZ NOUS SE DÉROULE DANS LES MEILLEURES CONDITIONS. TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS À BASE DE PRODUITS FRAIS ET À LA COMMANDE. NOUS VOUS PRIONS DE BIEN VOULOIR NOUS EXCUSER SI L'ATTENTE PEUT PARFOIS VOUS SEMBLER LONGUE. SI VOUS ÊTES PRESSÉS PAR LE TEMPS, DITES LE NOUS À LA COMMANDE ET NOUS FERONS TOUT NOTRE POSSIBLE POUR VOUS SERVIR LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE. MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION.*