

Restaurant Le 1928

CARTE DU MOIS

Entrées

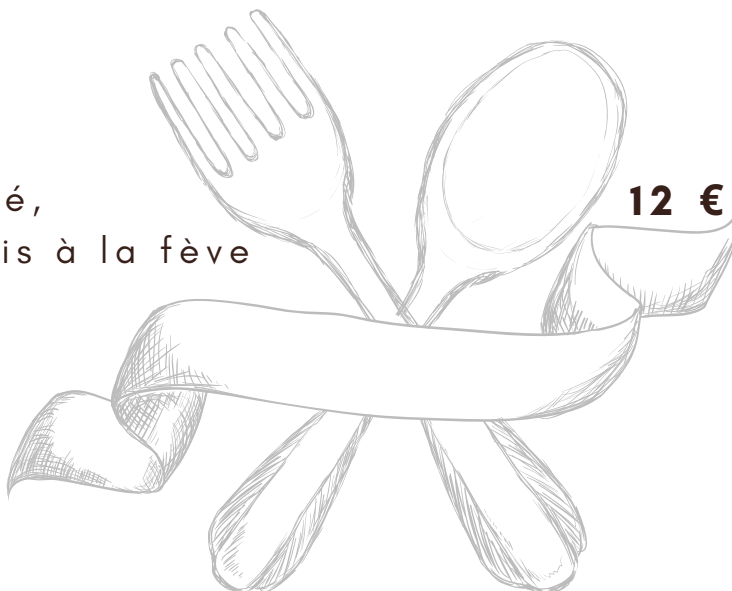
Velouté Dubarry, œuf poché **8 €**

Terrine de joue de bœuf confite
à la bière,
Pickles de légumes de saison **9 €**

Crottin de chèvre frais au miel
et magret de canard fumé **10 €**

Demi-camembert frit,
mâche à l'huile de noix **11 €**

Foccacia au saumon fumé,
chantilly de fromage frais à la fève
de Tonka **12 €**



Restaurant Le 1928

CARTE DU MOIS

Plats

*Salade d'aiguillettes de poulet pané, coeur de palmier, maïs, pois chiche, tomates et oeufs **17 €**

*Goujonnettes de merlan, sauce tartare, riz basmati de l'Himalaya **17 €**

*Filet de plie rôti, andouillette de Troyes, mousseline de pommes de terre au pesto **17 €**

*Tournedos de volaille au vin jaune, risotto de patates douces **18 €**

*Tartare de bœuf "au gré du chef", frites fraîches **20 €**

*Hamburger Froissard, frites fraîches (steak façon bouchère 150g angus, beaufort, sauce paprika fumé, galette de pommes de terre, oignons rouges, coeur de romaine)

*Welsh à cheval (pain de campagne, cheddar, bière, jambon blanc, steak haché 100g, oeuf plat) **20 €**



Prix nets ttc

Restaurant Le 1928

CARTE DU MOIS

Fromage

10 €

Duo de fromages de nos régions
Sablé de Wissant, Ecume de Wimereux

Desserts

Tiramisu aux fruits exotiques,
biscuit de Reims

8 €

Millefeuille noisettes torréfiées,
brisures d'Oreo

8 €

Café gourmand

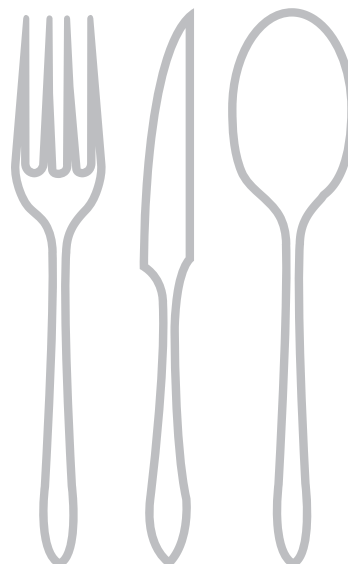
9 €

Carpeaux de Valenciennes

9 €

Glaces

- Chocolat noir de Tanzanie avec copeaux de chocolats
- café de Colombie 100% IGP
- Vanille Pure de Madagascar
- Fraise Senga Sengana
- Citron Jaune primofiori d'Espagne



1 boule 2.50€
2 boules 4.50€
3 boules 6.50€

Gérard Cabiron

Prix nets ttc