

EAUX MINÉRALES

CHATELDON (75cl)	— 6.50€ —
EVIAN (50 cl - 1 L)	— 3.50€ — — 5.50€ —
BADOIT(50 cl - 1 L)	— 3.50€ — — 5.50€ —
VITTEL (50 cl - 1 L)	— 3.50€ — — 5.50€ —
SAN PELLEGRINO (50 cl - 1 L)	— 3.50€ — — 5.50€ —

APÉRITIFS

	6CL
MARTINI BLANC, ROUGE & DRY	— 6.00€ —
CAMPARI	— 6.00€ —
PORTO ROUGE & BLANC	— 6.00€ —
RICARD, PASTIS	— 5.00€ —
KIR VIN BLANC (16cl)	— 6.00€ —
KIR ROYAL (14cl)	— 10.00€ —

BIÈRES

SOL 33CL	— 7.00€ —
EDELWEISS 33CL	— 7.00€ —
HOEGARDEN 33CL	— 7.00€ —
ADELSCOTT 33CL	— 7.00€ —
GUINNESS 33CL	— 7.00€ —
AFFLIGEM PRESSION (25 cl - 50 cl)	— 4.50€ — — 8.50€ —
HEINEKEN PRESSION (25 cl - 50 cl)	— 4.00€ — — 7.50€ —
AFFLIGEM DU SAISON (25 cl - 50 cl)	— 4.50€ — — 8.50€ —

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	— 3.00€ —
DOUBLE EXPRESSO	— 4.00€ —
CAFÉ VIENNOIS	— 4.50€ —
CAFÉ AMÉRICAIN	— 4.00€ —
THÉ	— 4.00€ —
CAPPUCCINO	— 5.00€ —
CHOCOLAT	— 5.00€ —
CHOCOLAT VIENNOIS	— 5.50€ —
VERRE DE LAIT	— 4.00€ —
IRISH COFFEE	— 9.00€ —

DOOR'S

RESTAURANT

ENTRÉES

GASPACHO DE POIVRON,
ÉMULSION AU ROMARIN 

— 9.00€ —

MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD,
CHUTNEY D'ABRICOT


— 14.50€ — + 2.00€

CARPACCIO DE THON,
MINISTRONE D'AGRUMES,
CRÈME LÉGÈRE À LA BADIANE 

— 12.00€ —

EFFEILLÉ DE JAMBON DE PARME,
TARTARE DE MELON À LA MÉLISSE 

— 14.00€ — + 2.00€

DECLINAISON DE TOMATES,
CROUSTILLANT DE MOZZARELLA,
VINAIGRETTE AU PISTOU 

— 10.00€ —

SALADE CÉSAR

— 10.00€ —

ENTRÉES DU MARCHÉ



— 10.00€ —



PLATS

NAGE DE JOUE DE LOTTE AU PINEAU,
FENOUIL CONFIT 

— 22.00€ —

DORADE ENTIÈRE ROTIE
AU THYM CITRON,
TEMPURA DE LÉGUMES CROQUANTS,
BOUILLON DE TOMATE  

— 24.00€ — + 2.00€

DOS DE SAUMON DE NORVÈGE POÊLÉ,
LÉGUMES DE SAISON

— 16.50€ —

CANON D'AGNEAU RÔTI,
MOUSSE D'AUBERGINE, JUS COURT

— 21.00€ —

CUISSE DE VOLAILLE GRILLÉE,
RIZ VÉNÉRÉ, JUS AU TANDOORI 

— 20.00€ —

RISOTTO AUX LÉGUMES DE SAISON 

— 16.00€ —

PLATS DU MARCHÉ

— 18.00€ —

LA PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE,
POMMES CHARLOTTE AUX OIGNONS
NOUVEAUX, SAUCE POIVRE

Non-inclus dans la formule

— 29.50€ —

DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES A.O.C.

— 12.50€ — + 2.00€

 L'INCONTOURNABLE
CHÈVRE BIO DU « PÈRE FABRE »

— 12.50€ — + 2.00€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

— 9.00€ —

BABA AU LIMONCELLO
ET MARA DES BOIS

— 12.00€ — + 2.00€

MACARON MANGUE COCO

— 11.00€ —

CRÈME BRULÉE À LA MARJOLAINE

— 9.50€ —

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON,
SIROP AUX AGRUMES 

— 8.00€ —

TARTE AU CHOCOLAT,
CRÈME FOUETTÉE À LA MENTHE

— 12.00€ — + 2.00€

DESSERT DU MARCHÉ

— 8.00€ —

MENU

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

— 24€ —

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

— 29€ —

N'HESITEZ PAS A NOUS FAIRE PART
D'ÉVENTUELLES ALLERGIES ALIMENTAIRES

TAXES ET SERVICES INCLUS

LES RÉGLEMENTS PAR CHÈQUE NE SONT PAS ACCEPTÉS

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE EUROPÉENNE.

PLATS VÉGÉTARIENS 

PLATS LÉGERS 

PLATS CONTENANT DU PORC 



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON