

Compiègne

LE BISTROT DE FLANDRE

L'arrivage des Poissons

<i>Escalope de saumon cuit au gros sel, juste tiédi, épinards à la crème et parmesan</i>	22.00
<i>Dos de lieu jaune rôti aux girolles</i>	18.00
<i>Dos de cabillaud rôti aux haricots de Paimpol</i>	26.00
<i>Queues de gambas sautées, wok de légumes aux épices</i>	25.50
<i>Filet de daurade royale doré et sa ratatouille niçoise</i>	24.00

La sélection de viandes

<i>Steak Tartare aux épices thaïes ou traditionnel 100% pur boeuf coupé au couteau , frites et salade</i>	14.50
<i>Entrecôte rôtie aux deux poivres, son gratin dauphinois</i>	26.00
<i>Magret de canard doré aux champignons des bois</i>	19.00
<i>L'andouillette artisanale rôtie à la graine de moutarde</i>	16.00
<i>Rognon de veau sauté et sa poêlée de légumes</i>	19.00
<i>Côte de veau rôtie épaisse, gratin de pâtes aux champignons</i>	23.00
<i>Bavette d'ailou « Angus » aux échalotes confites</i>	18.50
<i>Pluma de porc ibérique, pâtes sautées au soja</i>	24.00