

Compiègne

LE BISTROT DE FLANDRE

La sélection de viandes

L'arrivage des Poissons

<i>Escalope de saumon cuit au gros sel, juste tiédi, Endives rôties, vinaigrette d'agrumes</i>	22.00
<i>Dos de lieu jaune rôti en cocotte aux lentilles</i>	24.00
<i>Dos de cabillaud rôti, purée de pommes de terre à l'andouille</i>	26.00
<i>Queues de gambas sautées, salade de poireaux d'hiver</i>	26.50
<i>Filet de daurade royale doré, fine crème de potimarron</i>	24.00

<i>Steak Tartare aux épices thaïes ou traditionnel 100% pur boeuf coupé au couteau , frites et salade</i>	15.50
<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'ailoyau « Angus » aux échalotes confites</i>	18.50
<i>Le grand pot au feu d'hiver aux trois viandes (tout bœuf)</i>	26.00