



—→ **CHEF'S CASSE-CROÛTE** ←—

**ASSIETTE de CANAPÉS.....6**

Selection of 6 Canape

Niçoise Olive Tapenade, Pistou  
Fresh Chèvre, Thyme-Honey  
Zucchini, Hazelnuts

Bayonne Ham, Apple  
Deviled Egg, Chive  
Roasted Peppers, Shallot

**MOULES au SAFRAN**

Sauteéd Mussels, Saffron, Fennel, Ricard....10

**GOUGERES.....6**

Burgundian Cheese Pastry  
Gravlax, Crème Fraîche  
Chicken Pâte, Elderberry  
Jambon, Cornichon

**POMMES FRITES...4**

**AUBERGINES CROQUANTES**

Crispy Eggplant Napoléan, Chèvre, Roasted Tomato, Pistou...7

—→ **BOISSONS** ←—

Kronenbourg "1664" (Lager, 5%, France)...**3.00**

Grimbergen Blonde (Belgian Pale Ale, 6.7%, Belgium)...**5.00**

Crémant d'Alsace, Willm "Brut" NV...**5.00**

Bordeaux Blanc, Château Reynon "Cuvée de Louis" 2014...**5.00**

Côtes du Rhône-Villages, Mas de Boislaizon "Cuvée de Louis" 2012...**5.00**

Cocktail de la Semaine...**7.00**

Pavot Rosé Blend of Cranberry Juice, Cointreau & Sparkling Wine...**5.00**

Kir Royale Sparkling Wine, Crème de Cassis...**5.00**