

EAUX MINÉRALES

CHATELDON (75cl)	— 7.00€ —
EVIAN (50 cl - 1 L)	— 4.00€ — 6.00€ —
BADOIT(50 cl - 1 L)	— 4.00€ — 6.00€ —
VITTEL (50 cl - 1 L)	— 4.00€ — 6.00€ —
SAN PELLEGRINO (50 cl - 1 L)	— 4.50€ — 6.00€ —

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

BUDWEISER 33CL	— 8.00€ —
CORONA 33CL	— 8.00€ —
HOEGARDEN 33CL	— 8.00€ —
HEINEKEN 33CL	— 8.00€ —
GUINNESS 33CL	— 8.00€ —
LEFFE PRESSION (25 cl - 50 cl)	— 5.00€ — 9.00€ —
1664 PRESSION (25 cl - 50 cl)	— 4.50€ — 8.00€ —
GRIMBERGEN DU MOMENT (25 cl - 50 cl)	— 5.00€ — 9.00€ —

BOISSONS CHAUDES

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

DOOR'S

RESTAURANT

ENTRÉES

MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD,
MARMELADE DE COINGS ET PAIN TOASTÉ

— 13.50€ — + 3.50€

VELOUTÉ DE CÈPES,
PETITS CONDIMENTS
ET COPEAUX DE CHÂTAIGNES

— 11.00€ —

ROYALE DE HADDOCK,
FINES LANIÈRES DE CAROTTES,
VINAIGRETTE AU PICON

— 10.00€ —

RAVIOLES D'ESCARGOTS
AUX CHANTERELLES, SAUCE POULETTE

— 12.50 € — + 2.00€

EFFEUILLÉ DE JAMBON SERRANO,
CHUTNEY DE CLÉMENTINES A L'ESTRAGON

— 11.50€ —

SALADE CÉSAR

— 9.00€ —

ENTRÉE DU MARCHÉ

— 10.00€ —

PLATS

FILET DE DORADE POÊLÉ,
TATIN D'ENDIVES AUX NOISETTES
JUS MARIN

— 21.00 € —

SAINT-JACQUES RÔTIES,
GALETTE DE MAIS
ET BOUILLON DE CRUSTACÉS

— 24.00€ — + 3.00€

DOS DE SAUMON DE NORVEGE POÊLÉ,
LÉGUMES DE SAISON

— 16.50€ —

ÉPAULE DE VEAU CONFITE
FAÇON TAJINE, SIFFLETS DE SALSIFIS,
JUS AU MOÛT DE RAISIN

— 22.00€ —

SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE,
GIROLLES ET PURÉE DE TOPINAMBOUR

— 21.00€ —

LA PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE,
POMMES DE TERRE GRENAILLES
CONFIT A L'AIL, SAUCE BÉARNAISE

Non-inclus dans la formule

— 29.50€ —

RISOTTO AUX LÉGUMES DE SAISON

— 16.00€ —

PLAT DU MARCHÉ

— 18.00€ —

DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES A.O.C.

— 12.50€ — + 2.00€

 L'INCONTOURNABLE
CHÈVRE BIO DE « Mr FABRE »

— 12.50€ — + 2.00€

CAFÉ GOURMAND OU THÉ GOURMAND

— 9.00€ —

PAIN PERDU BRIOCHÉ,
CONFITURE D'ORANGE À LA CANNELLE

— 9.00€ — sup Chantilly 2.00€

MI-CUIT AU CHOCOLAT DU DOOR'S

— 9.50€ —

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON,
SIROP À LA CARDAMONE

— 8.00€ —

CRÈME BRULÉE
À LA LIQUEUR DE GRAND MARNIER

— 8.00€ —

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 REGLEMENTS PAR CHÈQUE NE SONT PAS ACCEPTÉS

* PLATS CONTENANT DU PORC

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE EUROPÉENNE.