

CANTINE

WINDSOR

Carte

LES CLASSIQUES

24,50€

L'OMELETTE D'OEUFS FERMIERS AUX CHAMPIGNONS DU MOMENT
(CEPES, GIROLLES, SPARASSIS ...)

Jus à la Bordelaise (entrée 18€)

OU

FILET AMÉRICAIN « WINDSOR »

Pommes Allumettes Maison
Salade du Marché

OU

LE TARTARE DE BŒUF NATURE À L'HUILE D'OLIVE
ET AU WASABI & SON OS À MOELLE AU FOUR

Pommes Allumettes Maison
Salade du Marché

OU

LE TARTARE CÉSAR « ALLER-RETOUR » SUR PAIN GRILLÉ

Pommes Allumettes Maison
Salade du Marché

OU

LA TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, MARINÉE AU SCHNEITAFIA

Dentelles Briochées et Pommes Cox au Miel

SUGGESTIONS DU MOMENT

septembre

LE HOMARD « BLEU » DE LA CÔTE BELGE +/- 600GR 55€

grillé aux Herbes du moment,

servi en deux services

OU

LA SOLE D'OSTENDE DE LA PÊCHE PETIT BATEAU +/- 600GR 48€

simplement Meunière

OU

UNE BELLE CÔTE DE TURBOT SAUVAGE SIMPLEMENT GRILLÉE 55€

délicieuse sauce Béarnaise

LUNCH D'AUTOMNE

de la cantine

ENTRÉE

Moules de Corde d'Espagne sautées aux Tomates goûteuses

Coriandre fraîchement hâchée et un peu d'Ail

OU

Petite assiette de Capellini d'Angelo et un sauté de Cèpes au Persil frisé

PLAT

Plie sauvage entière de la pêche « Petit bateau »

Oignons Grelots, Haricots du jardin et un peu de Speck

OU

The Irish Flat Iron Angus Steak sauté au Beurre noisette au Thym,

servi avec ses sucs et quelques Haricots du jardin de Munsbach

POUR TERMINER

Un bout de Fromage de saison

OU

Le dessert du jour de Luis

L'ENTRÉE 14€ | LE PLAT 25€ |

LE DESSERT OU LE FROMAGE DU JOUR 10€ |

LE MENU 48€

LES PRODUITS D'EXCEPTION :



CAVIAR MAILIAN

« MYLOVE »

Goût « Russe »

OU

Goût « Iran » old school

SERVI

Sur une Pomme de Terre
et Crème Aigre « dite Cosaque »

OU

Sur un Œuf Fermier Brouillé

OU

Sur un Tartare de Bœuf pur
La Dégustation

33€ POUR LES 10 GR



OZAKI KOBE BEEF

Coupé dans un Filet Pur
Tagliata Style les 100 gr

54€

EN SORTANT DU 'DRY AGER'

50 jours d'Affinage
La découpe dans un déhanché
« Pure Race Limousin »



Découpe « Rib Eye » les 100gr 18,50€

Découpe « Strip Loin » les 100gr 16,50€

Découpe « Filet Pur » les 100gr 22€

Découpe « Côte à l'Os » +/- 600gr
(Pour deux convives) 48€