

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.

ENTRÉES

SALADE DE GRAVLAX DE SAUMON AUX AGRUMES	12€
Salmon gravlax salad	
CARPACCIO DE ST JACQUES MARINÉES, VINAIGRETTE ACIDULÉE	13€
Scallops carpaccio marinated in a ginger and citrus vinaigrette	
6/12 ESCARGOTS TRADITIONNELS SANS COQUILLES	9€ / 16€
6/12 Snails out of shell cooked with garlic and parsley butter	
PLANCHE DE CHARCUTERIES	12€
Charcuterie board	
L'OEUF MEURETTE FRIT DU CHEF LOUIS	10€
Poached fried egg served with red wine, mushroom and bacon sauce	
ESCALOPE DE FOIE GRAS AUX POMMES CONFITES	13€
Pan fried foie gras with candied apples	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL	10€
Warm goat cheese and honey salad	
CARPACCIO DE FRUITS ET LÉGUMES DE SAISONS	9€
Carpaccio of seasonal fruits and vegetables	

LES TARTARES

180 Grammes - 16€

AUX CÂPRES CAPUCINE

Câpres fines, oignons, fines herbes
Fine capers, onions, fine herbes

AUX POIVRONS ET COURGETTES

Poivrons et courgettes marinés à l'huile d'olives
Peppers and zucchini marinated in olive oil

ALFREDO

Parmesan râpé, jus de citron, huile d'olives
Grated Parmesan, lemon juice, olive oil

EN NOIR ET BLANC

Tartare entouré d'un filet de crème au poivre
Tartare surrounded by a drizzle of cream

AU WHISKY OU COGNAC

Tartare avec au choix un filet de whisky ou cognac
Tartare with either whisky or cognac

À LA PROVENÇALE

Baguette gratinée au beurre d'olives, herbes
Warm baguette with olives butter, herbs

SNACK ?

**LE CROQUE-
MONSIEUR DE
MAMAN
SALADE/FRITES
10€**



**MENU ENFANT
(-12 ANS) KIDS
MENU 12€**

Steak haché maison
avec frites + 2 boules
de glaces au choix

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.

DOS DE LIEU NOIR, GAMBAS ET TAGLIOLINI AUX CHAMPIGNONS	20€
king prawns and coalfish served with mushroom tagliolini pasta	
RIS DE VEAU À LA CRÈME DE MORILLES ★	28€
Veal sweetbreads and morels creamy sauce	
SAUMON À LA CRÈME D'ANETH ET GARNITURE DU MOMENT	19€
Salmon filet with creamy dill sauce and garnish of the moment	
WOK DE VOLAILLE COMME À SHENZHEN	15€
Asian style stir fried chicken	
TOURNEDOS DE BOEUF IRLANDAIS ET LÉGUMES DU MARCHÉ	28€
Tournedos of Irish ox and vegetables of the day	
L'ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE (200G)/FRITES	17€
Viennese turkey escalope served with chips	
TRADITIONNELLE SOURIS D'AGNEAU CONFITE	16€
Traditional rosemary lamb shank served with seasonal vegetables	
COQUILLES ST JACQUES POÊLÉES "FAÇON MILLEZIM"	23€
Pan seared scallops "Millezim way"	
BOEUF BOURGUIGNON ET SA PURÉE	15€
Beef and mushroom red wine stew served with home made mash potatoes	

LES DESSERTS 7€

PROFITEROLES

French pastry with vanilla ice cream & warm chocolaté sauce

THÉ GOURMAND

Tea with a selection of mini desserts

CAFÉ GOURMAND

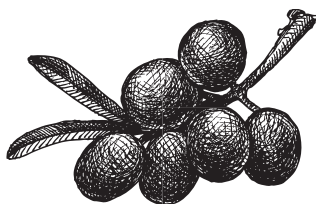
Coffee with a selection of mini desserts

CRÈME BRÛLÉE

Classic vanilla crème brûlée

BROWNIE AU CHOCOLAT

Chocolate brownie and vanille ice cream



MILLEZIM

www.millezim.eu

FROMAGES

L'ASSIETTE AUX 3 FROMAGES 8€

Three cheese plate

FROMAGE BLANC A VOTRE FAÇON 5€

Soft white cream cheese with a choice of topping

GLACES & SORBETS 7€

Chocolat, Vanille, Café, Mangue, Fraise, Fruit de la passion, Citron et Cassis.

Chocolate, Vanilla, Coffee, Mango, Strawberry, Passion fruit, Lemon and Blackberry.

LE DESSERT
DU JOUR 6€