



CAFE DE L'ECU MENU

LE TEMPS D'UN APERO

samoussa boeuf	15.-
Samoussa thon	15.-
beignets malgache	15.-

planche apero

mix samoussas et beignets, allumettes de légumes crus, sauce tartare maison

35.-

apéro hors promotions

ENTRÉES

la verte	6.-/ 8.-
----------	----------

salade verte avec ou sans graines

Oeuf cocotte de Soral	19.-
-----------------------	------

oeuf GRTA de chez Leo Dupraz, mi cuit dans une crème de parmesan, chiffonade de jambon cuit, et huiles de noisetteas

le Sablé de la joie	22.-
---------------------	------

Sablé de parmesan, caviar d'aubergine, poivrons confis, carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan

PLATS

Nos tartares de boeuf

- *traditionnel* 35.-
- *version acidulé avec copeaux de parmesan* 38.-

La pièce de boeuf du moment	35.-
-----------------------------	------

selon arrivage, une pièce 210g au coeur tendre, conseillé bleu ou saignant accompagné d'une poignée de légumes et frites maison

- *sauce Beurre de l'écu*
- *sauce poivre*
- *sauce champignon*

Filets de perche meunière	38.-
---------------------------	------

Avec Frites maison et légumes

Burger de l'Ecu <i>hors offres</i>	25.-
------------------------------------	------

Pain boulanger, steak façon bouchère, tranche de Fontal Fondue, frites maison et salade

Le Rosti Veggie <i>hors offres</i>	25.-
------------------------------------	------

Rosti de patate douce, oignons confis avec une belle tranche de fromage Fontal, oeuf au plat, mayo fumée et salade.

NOS PLATS EXOTIQUES

Influence de L'Océan Indien

Poulet au coco Mikéa 34.-

Gingembre, curry de Madagascar,
coriandre
Accompagné de riz Basmati parfumé.

Le Rougail Saucisse Combava 30.-

Rougail Saucisse sauce tomate
combava Accompagné de Riz Basmati
parfumé

Le Bol Renversé des îles 31.-

Riz, Emincé de poulets, légumes de
saison, marinade spéciale du chef,
oeuf au plat

Poké Bowl Véggie *hors offres* 25.-

Avocat, choux rouge, melon, mangue,
légumes crus, Riz Sushis et oeuf
poché

Tous nos plats peuvent être
accompagnés de frites de patates
douces 3.-/ 6.-

COINS DES MARMOTS 16.-

- Nuggets poulets maison, frites
 - Filet de perche, frites
- + Glace fusée ou petits cookies

DÉSSERTS

Coockie minut' 12.-

cuit à la minute, tout chaud,
moeulleux, avec sa crème
mascarpone

Tiramisu Fruits rouges 12.-

morceaux de fruits frais et coulis.

Mousse à l'Ovomaltine 12.-

Revivez votre enfance avec le gout de
l'ovomaltine avec une mousse
onctueuse et caramel beurre salé

Profiteroles maison 12.-

glace vanille chocolat, coulis de
chocolat

Le dessert des indécis 18.-

Les 3 desserts du dessus accompagné
d'un café ou d'un thé

La Tarte maison du jour 9.-

hors offres

“Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d’allergènes dans les plats du menus/préparations. En cas d’allergie ou d’intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers” .

