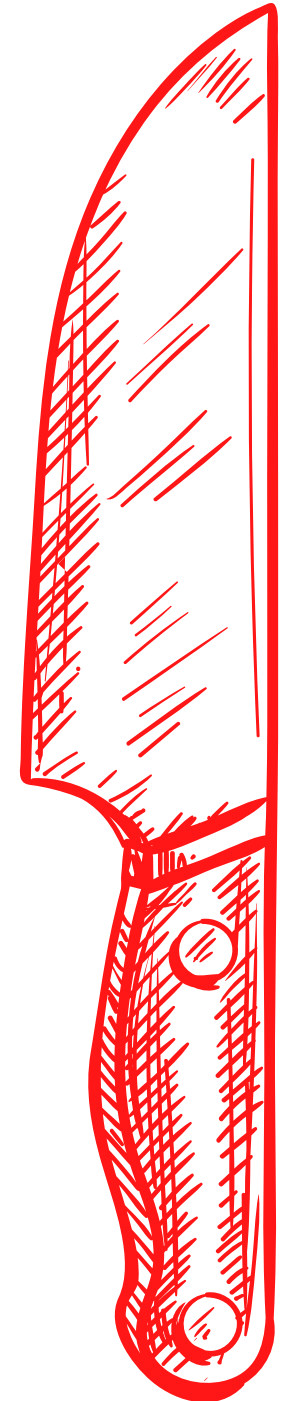
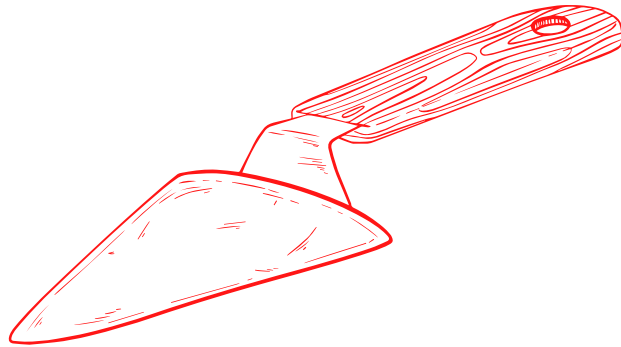

















DESSERTS

Moelleux chocolat ^{1.3.7}	8.5
Sorbet orange sanguine	
Tiramisu spéculos ^{1.3.7}	8
Dame blanche ^{1.3.7.13}	7.5
Dame noire ^{1.3.7.13}	7.5
Coupe de sorbets ¹	7.5
Assiette de fromages ^{1.7.10}	11




**STEAK
HOUSE**

Malgré nos efforts notre carte est susceptible de contenir des traces des allergènes suivants

 1. Gluten  2. Crustacés  3. Oeufs  4. Poissons  5. Arachides  6. Soja  7. Lait
 8. Fruits à coque  9. Céleri  10. Moutarde  11. Graines de sésame  12. Sulfites  13. Lupin  14. Mollusques

ENTRÉES

	ENTRÉE*	PLAT
Saumon fumé ^{1,4,7} Crème à l'aneth, gelée d'agrumes & toast	17	
Carpaccio de boeuf ^{1,7} Huile d'olive, roquette, parmesan En plat servi avec frites	16	24
Croquettes de fromage de chèvre ^{1,3,7,10} 3 pièces	14	
Croquettes de crevette ^{1,2,3,4,7,10} 2 pièces	16	
Os à moelle grillé ¹ Sel de guérande & ses toasts	17	

PLANCHES

En plat ou à partager en entrée*

Planche du charcutier ^{1,10} Rosette, jambon de Parme, terrine de campagne	28	
Planche mixte ^{1,7,10} Rosette, jambon de Parme, terrine de campagne, comté, fromage de chèvre	29	
Planche de la mer ^{1,2,3,4,7,10,14} Saumon fumé, calamars & scampis frits	32	

SALADES

	ENTRÉE*	PLAT
Salade César ^{1,3,7,10} Poulet, parmesan, oeuf dur, vinaigrette César	14.5	19.5
Salade océane ^{1,2,4,10} Saumon fumé, crevettes roses, vinaigrette maison	16	22
Salade de chèvre ^{1,7,8,10} Chèvre chaud pané, miel, noix	13.5	18.5

GRILLÉES

Entrecôte 300gr ⁷	32.5
Filet de boeuf 250gr ⁷	37.5
Onglet 220gr ⁷	27
Côte de boeuf 1100gr ⁷ * 44 Pour 2 personnes *Par personne	

BASSE TEMPÉRATURE

Spare-ribs ^{1,6,7} Pièce de 550gr, sauce barbecue	27
Côte de veau 250gr ⁷ Pommes de terre grenailles à la graisse de canard	26
Côte de porc 250gr ⁷ Pommes de terre grenailles à la graisse de canard	25

Nos viandes sont accompagnées d'une garniture et
d'une sauce au choix

GARNITURES

Frites maison	
Frites de patates douces	
Onion rings ^{1,3,7}	
Pommes de terre grenailles	
Coleslaw ^{7,10}	
Salade composée ^{1,3,10}	

GARNITURE EN SUPPLÉMENT 4.5

SAUCES MAISON

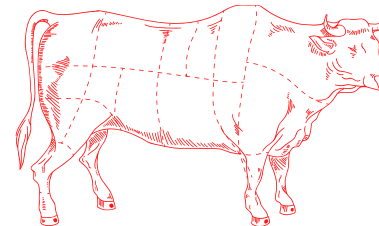
Poivre ^{1,7}	
Champignons ^{1,7}	
Barbecue ⁶	
Béarnaise ^{3,7}	

SAUCE EN SUPPLÉMENT 2.5

BURGERS

Le Rhino ^{1,6,7,10} Haché de boeuf 180gr, sauce barbecue maison, cheddar, coppa & compotée d'oignons	22
Le Fish ^{1,3,4,7,10} Cabillaud pané par nos soins, crème à l'aneth, pickels d'oignon	21
Le Chicken ^{1,3,7,10} Filet de poulet, cheddar, sauce tandoori	19.5
Le Végé ^{1,3,7,10} Galette de pommes de terre, fromage de chèvre pané, coleslaw, sauce tartare maison	18

Nos burgers sont accompagnés d'une garniture



POISSONS

Fish & Chips ^{1,4,7,10} De cabillaud pané par nos soins, frites maison	24
Thon grillé 220gr ^{4,7,11} À l'huile de sésame	31

Nos poissons sont accompagnés d'une garniture

MENU BURGER

Entrée au choix



Burger au choix



Dessert au choix



39€

MENU STEAKHOUSE

Entrée au choix



Plat au choix

Filet de boeuf supplément de 7€
Plat au choix hors côte de boeuf



Dessert au choix

45€

MENU ENFANT

Cheeseburger enfant 100gr ^{1,3,7}
Ketchup

Filet de poulet pané ^{1,3,7}

Cabillaud pané maison ^{1,3,4,7}

1 boule de glace au choix ^{1,3,7}

14.5 €