



MEERT

Depuis 1761



## Les En-cas ou Entrées

	Entrée	Plat
Le velouté onctueux de topinambours au poivre long, copeaux de foie gras et noisettes fraîches	12€	
L'œuf bio vapeur à la truffe, jus tranché au beurre noisette	15€	
La ballottine de foie gras d'hiver, orange et cardamome, chutney de fruits exotiques	18€	
Le saumon fumé au bois de hêtre et tarama fumé	15€	22€
Les sushis de Saint-Jacques et avocats	17€	20€

## Les Classiques

*La fameuse blanquette de veau à l'ancienne	24€	
*Le hachis parmentier de bœuf nouvelle génération	24€	
La Saint-Jacques de la côte d'Opale à la truffe noire	27€	
Risotto crémeux aux champignons de saison et cresson de fontaine	23€	
*La pièce de bœuf rôtie, barigoule de légumes d'hiver	27€	

## Les ethniques

Le jambonneau en cocotte, tagliatelles à la truffe	24€	
Le Saint-Pierre douce cuisson, fricassée de légumes chermoula	26€	
Belles gambas de la ferme Qwehli grillées aux épices d'un curry indien	26€	

*\*Origine : France*

Prix nets - service compris

## Les Urbains

Le croque-Monsieur au jambon bio et épinards frais	14€
Le Fish & Chips	16€
Le bagel au saumon fumé, concombres et crème acidulée	16€
Le BurgeBeert animal ou végétal	20€
*Le club volaille, cuisse rôtie au thym citron, mayonnaise au moût de raisin	15€
*Le club bœuf, roquette et parmesan, crème douce au raifort	15€

## Les Salades

La salade d'hiver, œuf vapeur, foies de volaille, tomates confites et pain grillé	18€
La véritable salade Caesar au homard, parmesan et cuisse de poulet rôtie	23€

## Le retour du marché 30€

Servi le midi, du mardi au vendredi.

Selon la saison et la qualité des produits, le chef vous propose une cuisine fraîche et raffinée dans un menu composé de :

Une courtoisie, un plat, un dessert et un café.

Un verre de vin en accord avec les mets.

