

LES ENTREES

Salade bleue mesclun, bleu d'auvergne, noix	7.50
Rouleaux de speck jambon cru, chèvre frais, l'huile d'olive, basilic	8.00
Assiette Björk saumon fumée de Norvège, crudités, pain polaire, sauce à la crème et aneth	9.50
Foie gras maison cuit <i>au cognac Hennessy VSOP</i> confit d'oignons, pain grillé	11,50
Carpaccio de bœuf huile d'olive, citron, basilic, copeaux de parmesan	7.50
Velouté du jour	7.50

LES PLATS

Cannelloni ricotta et épinards nappés aux quatre fromages	14.00
Magret de canard – 400g - pommes sautées et sauce au miel	18.00
Tartare de cabillaud préparé riz basmati, concassé de tomate	16.00
Pavé de saumon grillé au chutney de mangue et deux sésames, légumes poêlés et riz basmati	15.50
Wok au crevettes légumes, vermicelles de riz	14.00
Entrecôte charolaise au grill - 300g - pommes frites maison, mesclun, sauce au poivre	16.50
Steak tartare Le Quinze - 180g - pommes frites maison, mesclun	14.50
Steak tartare à l'italienne – 180g - basilic, parmesan, tomates confites, pommes frites maison, mesclun	15.50
Cheeseburger bacon - 125g - pommes frites maison	14.50

LES DESSERTS

Le fromage du jour	7.00
Charlotte aux framboises chantilly maison	9.00
Mi-cuit au chocolat artisanal glace au fromage blanc	7.00
Crumble aux pommes	7.00
Panna Cotta et coulis de fruits rouges	6.50
Tiramisu	8.50
Coupe Colonel sorbet citron vert, vodka	6.50
Café gourmand panna cotta et pâtisserie maison	6.50