



octave
BELGIAN CUISINE, CHOCOLATE & DESSERTS

Bites (à partager)

- ✓ Bruschetta aux tomates et à la burrata € 10
- ✓ Légumes tempura avec sukiyaki trempette € 12
- Goujonettes panées de merlan avec sauce tartare fraîche € 12
- Rillettes de porc «Qroquettes» à la moutarde-ganache-chocolat au lait (*) € 12
- Huîtres Octave 6 pièces € 12

* mention spéciale Gault & Millau

Apéritif

- ✓ Raviolis aux épinards, buratta et beurre de sauge € 18
- Tartare de boeuf à la crème de jaune d'oeuf aux fines herbes € 20
- ✓ Croquettes de fromage maison (2 pièces) € 20
- Croquettes de crevettes maison (2 pièces) € 22
- Salade César au poulet fermier, anchois et parmesan € 22

Supplément plat principal + € 7

Plats principaux

- ✓ BBQ de légumes d'hiver avec betteraves et dashi € 24
- Vol-au-vent avec poulet à pattes noires, sauce mousseline et frites coupées à la main
(supplément ris de veau croustillant + € 8) € 24
- Grande plie avec chicorée moulue, moutarde en grain et pommes de terre naturelles € 28
- Morue de Savoie avec mousseline fumée et purée de pommes de terre € 32
- Onglet BBQ avec sauce bordelaise, laitue sucrine grillée et frites coupées à la main € 32

Une portion supplémentaire de frites + € 4

Desserts

- Dame Blanche/noir avec glace maison vanille ou chocolat, sauce au chocolat chaud,
chocolat noir et fèves de cacao € 12
- Tarte citron (tartelette sablée) avec crème au citron, crumble aux agrumes et glace vanille maison € 12
- Biscuit au beurre avec ricotta de buffle, agrumes et sorbet d'orange sanguine € 16
- Parfait de noix de coco au fruit de la passion et chocolat blanc € 16
- Le Petit Chocolatier : structures en chocolat avec framboise fraîche et glace au chocolat maison € 16

Plats du déjeuner (ordre entre 12:00-14:00)

- Soupe fraîche avec du pain € 10
- Oeufs Benedict, toast avec oeuf poché, mousseline, épinards et crevettes € 14
- Pâtes bolognaises € 16
- ✓ Salade avec légumes grillés, tomates cerises et fromage feta € 18
- ✓ Salade de chèvre au crottin de Chavignol, figue et miel € 18

Menu du déjeuner (ordre entre 12:00-14:00)

- Entrée et plat principal (voir feuille de menu du mois) € 35

Menu du mois

- Entrée, plat principal et dessert (voir feuille de menu du mois) € 45
- Entrée, entremets, plat principal et dessert € 55

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

- Bâtonnets de poisson maison avec frites € 12
- Pâtes bolognaises € 12
- Poulet avec compote de pommes avec frites € 12
- Vol-au-vent avec frites € 12
- Glace pour enfants (2 boules) € 6

Vous avez une allergie ?     Demandez notre liste d'allergènes.



octave

BELGIAN CUISINE, CHOCOLATE & DESSERTS

Menu du mois Janvier 2022

Menu du déjeuner: entrée & plat principal

Rillette de crabe de la mer du Nord, pomme Granny Smith et crème de Vadouvan

-

Haddock frit avec moules en sauce au vin blanc et pommes de terre naturelles

€ 35,00

Entrée, plat principal & dessert

Rillette de crabe de la mer du Nord, pomme Granny Smith et crème de Vadouvan

-

Haddock frit avec moules en sauce au vin blanc et pommes de terre naturelles

-

Moelleux au chocolat avec bergamote et pamplemousse

€ 45,00

Entrée, entremets, Plat principal & dessert

Rillette de crabe de la mer du Nord, pomme Granny Smith et crème de Vadouvan

-

Langoustines poêlées avec chicorée caramélisée, Nantuasauce et thym citron

-

Haddock frit avec moules en sauce au vin blanc et pommes de terre naturelles

-

Moelleux au chocolat avec bergamote et pamplemousse

€ 55,00

Vous avez une allergie?



Demandez notre liste d'allergènes