

Le Grimaldi

Entrées

Terrine de foie gras maison mariné à la liqueur de pêche , chutney kiwi, gingembre et pain brioché tiède 16€

Homemade Foie gras terrine , marinate with peach liquor , kiwi and ginger chutney and warm brioche

Millefeuille de chair de crabe et crème d'avocat 14€

Layer cake of crab and avocado

Soupe de poisson et crustacés du « Grimaldi », croûtons aux herbes et sa rouille 15€

Fish and shellfish soup with herbed croutons and rouille sauce

Tartine de campagne, poêlée de champignons des bois et réduction au vin rouge 14€

Pan fried mushrooms on farmhouse toasted bread and red wine sauce

Dégustation Caviar Oscietre et blinis 30gr 59€

50gr 95€

Plats

Filet de bœuf rôti, écrasé de pommes de terre à la truffe et ses éclats de châtaigne 24€

Roasted beef filet, truffled mashed potatoes and chestnut chips

Supplément Rossini 4€

Tagliolini de pâte fraîche au demi homard, noix de St Jacques et roquette 26€

Fresh tagliolini with half lobster , scallops and rocket

Risotto potimarron et safran, mousse de ricotta et ses noisettes torréfiées 18€

Pumpkin and saffron risotto, ricotta mousse and roasted hazelnut

Filet mignon de veau aux morilles, purée de pommes de terre 26€

Veal filet mignon with morel mushrooms and mashed potatoes

Mix grill de la mer, légumes et pommes de terre grenaille 24€

Mix grill of the sea with crispy vegetables and small roasted potatoes

Bourride du pêcheur croustons et rouille maison 26€

Fisherman Bourride with herbed croutons and homemade rouille sauce

Filet de cabillaud en croûte de chorizo et tomates séchées, écrasé de pommes de terre à l'encre de seiche et légumes du marché 19€

Cod filet with chorizo and sundried tomatoes crust, squid ink mashed potatoes and vegetables

Desserts

Tous nos desserts et glaces sont faits maison
All our desserts and ice cream are homemade

Moelleux minute pistache et chocolat noir, compotée de mangue et glace au miel-romarin 8€

Chocolate and pistachio moelleux minute maid with mango compote and honey-rosemary ice cream

Pain perdu, pommes caramélisées et sa glace caramel beurre salé 8€

French toast with caramelized apple and salted caramel ice cream

Panna cotta à la violette sur son crumble de fruits secs, crème de citron vert et sorbet au citron 8€

Violet flower panna cotta, dry fruits crumble with lime cream and lemon sorbet

Cheesecake façon Mont Blanc, croquant de spéculos, mousse aux marrons, meringue et sauce au chocolat noir 8€

Mont blanc cheesecake, crunchy speculos with chestnut mousse and dark chocolate sauce

Gaufres de Bruxelles maison : 8€

Home made waffles of Bruxelles :

- Façon tarte citron meringuée
Lemon meringue pie style
- Chocolat et glace vanille
Chocolate and vanilla ice cream
- Caramel beurre salé et glace stracciatella
Caramel with salty butter and stracciatella ice cream

Glace maison (parfum au choix) 2,50€/ la boule
Homemade ice cream (flavour at your choose)

Café gourmand 9,50€
Gourmet coffee

Assiette de fromages 8€
Cheese plate

Menu enfant

Kids menu

12€

Filet de bœuf -frites maison

Beef filet with homemade French fries

Ou

Spaghettis Napolitaine

Spaghettis with Napolitaine sauce

Gaufre sauce chocolat

Waffle with chocolate sauce

Ou

1 boule de glace maison au choix

1 scoop of homemade ice cream

Boisson (Sirop à l'eau ou jus de pommes)

Drink (Syrup or apple jus)

Prix nets, taxes et services compris.