Menu à 24 €

Les entrées *(Straters)* :

- La salade de gésiers tièdes
  (Warm gizzards salad)
- Le saumon fumé par nos soins, pain Hasting (suppl. 6€)
  (Homemade smoked salmon with hasting bread (suppl. 6€))
- La terrine du moment et ses condiments
  (Homemade pate with onion jam)
- Les 6 escargots de Bourgogne au beurre d'ail (+4€ pour les 12)
  (6 burgundly snails with garlic butter (+4€ for 12))
- Les bricks de camembert sur un lit de salade
  (Camembert brick with salad)
- La salade de chèvre chaud et ses noix
  (Hot goat with walnut salad)
- La terrine du pécheur sauce Norvégienne
  (Fishman's pate, Norwegian sauce)
- Le buffet de hors-d'œuvre et de charcuterie (uniquement le midi du lundi au vendredi)
  (All-you-can-eat hors-d'œuvre and cured meats, only lunch from Monday to Friday)

Les plats *(Plates)* :

- Le filet de poulet, sauce Normande
  (Normandy style chicken fillet)
- Le pavé de rumsteak, sauce au poivre (suppl. 4€)
  (Rumsteak with pepper sauce (suppl. 4€))
- La bavette d'Aloyau, sauce échalotes
  (Sirloin steak with shallots sauce)
- Le dos de saumon snaké, velouté de citronnelle et tagliatelles fraiches
  (Toasted salmon's back with lemongrass cream and fresh tagliatelle)
- Le tartare de bœuf au couteau, frites et salade
  (Knife beef tartare with french fries and salad)
- Le tartare aux deux saumons, frites et salade
  (Two salmons tartare with french fries and salad)
- Le burger classique : emmental, salade, tomate, oignons, bacon, steak haché 160g
  (Classic burger : emmental, salad, tomatoes, onions, bacon and shopped steak 160g)

Tous nos plats sont accompagnés selon vos envies de : frites maison, purée, risotto, salade, haricots verts, poêlée de légumes frais.

LE BLACK BIRD
PUB GASTRONOMIQUE - LOUNGE

Desserts *(Desserts)* :

- La tarte au citron meringuée façon Black Bird
(Black Bird lemon meringue pie)
- La crème brûlée à la lavande
(Burned cream with lavander)
- Le baba au rhum et son carpaccio d'ananas
(Rum baba with pineapple carpaccio)
- L'île flottante
(Cooking white eggs with english cream)
- Le chou praliné du chef
(Chef's praline cabbage)
- La brioche perdue au caramel beurre salé, boule de glace vanille
(Toasted brioche with salted butter caramel and vanilla ice cream)
- La mousse au chocolat maison
(Homemade chocolate mousse)
- La coupe de glace 2 boules au choix (voir la carte)
(Cup of 2 icecreams of your choic (ask the waiter)
- Les coupes glacées au choix (suppl. 3€)
(Another cup of icecreams of your choice (ask the waiter)(suppl. 3€))

Menu à 14 €

Uniquement le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés
(Only lunch from Monday to Friday,execpt bank holidays)

- Le buffet de hors-d'œuvre et de charcuterie à volonté
(all-you-can-eat hors-d'œuvre and cured meats)

- 3 plats au choix
(3 plates of the day of your choice)

Ou *(or)*

La bavette d'Aloyau, frites (supplément 2€)
(Sirloin steak with french fries (suppl. 2€))

- Fromage ou Desserts (ou Glaces 2 boules au choix (supplément 2€))
(Cheese or dessert of the day of your choice (or cup of 2 icecreams of your choice (suppl. 2€)))

Tous nos plats sont accompagnés selon vos envies de : frites maison, purée, risotto, salade, haricots verts, poêlée de légumes frais

LE BLACK BIRD
PUB GASTRONOMIQUE - LOUNGE

Menu à 38€

Les entrées *(Starters)* :

- Les 12 escargots de Bourgogne au beurre d'ail
(12 burgundly snails with garlic butter)
- Le saumon fumé par nos soins, pain Hasting
(Homemade smoked salmon with hasting bread)
- Le foie gras de canard maison mi-cuit, chutney et ses toasts
(semi-cooked homamade duck liver pate with chutney and its toats)
- La salade folle d'avocat et de saumon fumé, queue d'écrevisses
(mad salad with smoked salmon, avocado and crayfish tails)
- Le buffet de hors-d'œuvre et de charcuterie (uniquement le midi du lundi au vendredi)
(All-you-can-eat hors-d'œuvre and cured meats, only lunch from Monday to Friday)

Les Plats *(Plates)* :

- Le dos de cabillaud rôti aux écailles de chorizo, sauce Toscane
(Roasted cod back with chorizo scales, Tuscan sauce)
- Le magret de canard, sauce fruits de la passion
(Duck breast, passion fruit sauce)
- Le pavé de rumsteak, sauce au foie gras
(Rumsteak, duck liver pate sauce)
- Le médaillon de veau aux girolles
(Veal medallion with chanterelles)
- Le camembert rôti au miel, frites, salade et jambon de pays
(Roasted camembert with honey, french fries, salad and country ham)
- La côte de bœuf (*pour 2 pers*), sauce au poivre et/ou béarnaise
(Rib of beef (for 2 people) pepper sauce and/or bearnaise sauce)

Les desserts *(Desserts)* :

- Demander la carte
(Ask the waiter for the desserts list)

LE BLACK BIRD
PUB GASTRONOMIQUE - LOUNGE

Tous nos plats sont accompagnés selon vos envies de : frites maison, purée, risotto, salade, haricots verts, poêlée de légumes frais.

La carte :

Nos salades *(Salads)* (14 €)

La parisienne : jambon blanc, œuf dur, tomate, champignon de Paris, emmental

L'italienne : jambon de pays, billes de Mozzarella au pisto, œuf dur, tomates séchées

La chèvre chaud : tartine de chèvre chaud, noix, tomate, œuf dur

Nos burgers *(Burgers)* (14 €)

Le classique : emmental, tomate, oignons, salade, bacon, steak haché 160g

Le normand : camembert, oignons, crème fraiche, bacon, steak haché 160g

L'italien : gorgonzolla, oignons, tomates séchées, roquette, bacon, steak haché 160g

Le chicken tandouri : escalope de poulet tandouri, tomate, oignons, salade

Le végétarien : oignons, tomates, mozzarella buffala, tomates séchées, roquette, salade

- La salade folle d'avocat au saumon fumé et aux queues d'écrevisses 18.00€
  (mad salad with smoked salmon, avocado and crayfish tails)
- Les 6 escargots de Bourgogne au beurre d'ail 8.00€
  (6 burgundly snails with garlic butter)
- Les 12 escargots de Bourgogne au beurre d'ail 14.00€
  (12 burgundly snails with garlic butter)
- Le foie gras de canard mi-cuit, chutney et ses toasts 21.00€
  (semi-cooked homamade duck liver pate with chutney and its toats)
- Le saumon fumé par nos soins, pain hasting 16.00€
  (Homemade smoked salmon with hasting bread)
- La brochette de gambas flambée au rhum, ananas et citron vert 21.00€
  (Grilled skewer of prawns with rum, pineapple and lime)
- Le dos de saumon snaké, velouté citronnelle, tagliatelles fraiches 18.00€
  (Toasted salmon's back with lemongrass cream and fresh tagliatelle)
- Le dos de cabillaud rôti aux écailles de chorizo, sauce Toscane 18.00€
  (Roasted cod back with chorizo scales, Tuscan sauce)
- Le tartare aux deux saumons, frites, salade 17.00€
  (Two salmons tartare with french fries and salad)
- Le magret de canard, sauce fruits de la passion 18.00€
  (Duck breast, passion fruit sauce)
- Le médaillon de veau aux girolles 17.00€
  (Veal medallion with chanterelles)
- Le tartare de bœuf au couteau, frites, salade 16.00€
  (Knife beef tartare with french fries and salad)
- La cote de bœuf (2 pers) sauce poivre ou bearnaise, frites, salade 42.00€
  (Rib of beef (for 2 people) pepper sauce and/or bearnaise sauce)
- Le pavé de rumsteak, sauce au choix 18.00€
  (Rumsteak, sauce of your choice)
- Le filet de poulet, sauce Normande 16.00€
  (Normandy style chicken fillet)
- Le camembert rôti au miel, jambon de pays, frites, salade 17.00€
  (Roasted camembert with honey, french fries, salad and country ham)
- L'assiette de fromages, salade 6.00€
  (Cheeses plate)

Tous nos plats sont accompagnés selon vos envies de : frites maison, purée, risotto, salade, haricots verts, poêlée de légumes frais.

LE BLACK BIRD
PUB GASTRONOMIQUE - LOUNGE