

LE BUFFET

CHOIX D'ENTRÉES / 15 €
CHOICE OF STARTERS

CHOIX DE PLATS DU BUFFET / 15 €
CHOICE OF MAIN COURSES

FORMULE BUFFET

ENTRÉES + PLATS / 25 €
STARTERS + MAIN COURSES

ENTRÉES OU PLATS + DESSERTS / 25 €
STARTERS OR MAIN COURSES + DESSERTS

ENTRÉES + PLATS + DESSERTS / 32 €
STARTERS + MAIN COURSES + DESSERTS



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON SAUF LES
PÂTISSERIES DU JOUR. CERTAINS FONDS ET FUMETS
SONT SUSCEPTIBLES D'AVOIR ÉTÉ PRÉPARÉS.

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS / PRICE INCLUDING TAXES
À L'ATTENTION DE NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE, NOUS VOUS INFORMONS
QUE NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES

LES INCONTOURNABLES

LES ENTRÉES / STARTERS

Velouté froid de concombre à la menthe et fromage de brebis Cold cucumber soup, mint and goat cheese	10 €
Carpaccio de saumon bio d'Écosse, crème épaisse aux agrumes Salmon(Scotland) Carpaccio, citrus cream	15 €
Asperges vertes, œuf parfait sauce gribiche Green asparagus salad, 62° egg and gribiche sauce	14 €
Huitres de Normandie, vinaigre à l'échalote Normandy oysters, shallot vinegar	les 6 : 14 € - les 9 : 19 € - les 12 : 24 €

LES PLATS / MAIN COURSES

Entrecôte Uruguay, millefeuille de pomme de terre et patates douces aux herbes Scotch Fillet (Uruguay), potato and sweet potato millefeuille	27 €
Carrelet entier rôti au four, fenouil, citron et tomates cerise Whole roasted flounder, lemon, fennel and cherry tomatoes	18 €
Cheeseburger bacon, cheddar et pancetta Bacon cheeseburger , cheddar and pancetta	19 €
Tartare de bœuf façon Bourgtheroulde, frites et salade Bourgtheroulde beef Tartare, french fries and green salad	19 €
Poêlée de gnocchis à la ricotta et ses petits légumes de saison, copeaux de parmesan (V) Homemade ricotta gnocchi, seasoned vegetables , shaved parmesan	15 €

BUFFET DE DESSERTS

10 €

CARTE DES BOISSONS

Un large choix de vins sélectionnés tous les mois par nos soins :

VERRE : 5€

BOUTEILLE : 25€

CHAMPAGNES À LA COUPE

Coupe de Champagne 12 cl 14 €

Brut de Marque

Coupe de Champagne 12 cl 15 €

Rosé de Marque

COCKTAILS CHAMPAGNE

Champagne Cocktail 12 cl 16 €

Champagne, Cognac, Sucre, Angustura

Bellini 12 cl 16 €

Jus de pêche, Champagne

Les 2 Rois

OUVERT TOUS LES JOURS :

LUNDI AU JEUDI, DE 12H00 À 14H00 ET DE 19H00 À 21H30

VENDREDI ET SAMEDI DE 12H00 À 14H00 ET DE 19H00 À 22H00

DIMANCHE DE 12H00 À 15H00 ET DE 19H00 À 21H30
(DIMANCHE BRUNCH LE MIDI)

BRUNCH
LE DIMANCHE
12h00 - 15h00

PENSEZ À RÉSERVER !

Pour plus d'informations,
contactez-nous au 02 35 14 50 50

BIÈRES

Pression

Kronenbourg, 1664 25 cl 5 €

50 cl 8 €

Grimbergen 25 cl 6 €

50 cl 9 €

SANS ALCOOL

Fruits Pressés 20 cl 7 €

Jus de Fruits 20 cl 4 €

Coca-Cola, Light, Zéro 33 cl 4 €

Gini 25 cl 4 €

Schweppes Indian Tonic 25 cl 4 €

Schweppes Ginger Ale 25 cl 4 €

Orangina 25 cl 4 €

Limonade 20 cl 4 €

Perrier 33 cl 4 €

Vittel, San Pellegrino 50 cl 4 €

Vittel, San Pellegrino 100 cl 5 €

Soft (En accompagnement d'alcool) 2 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso 3 €

Double Expresso 5 €

Expresso Décaféiné 3 €

Cappuccino 5 €

Thé Parsney's 4 €

(Ceylan, Darjeeling, Earl grey, English Breakfast,

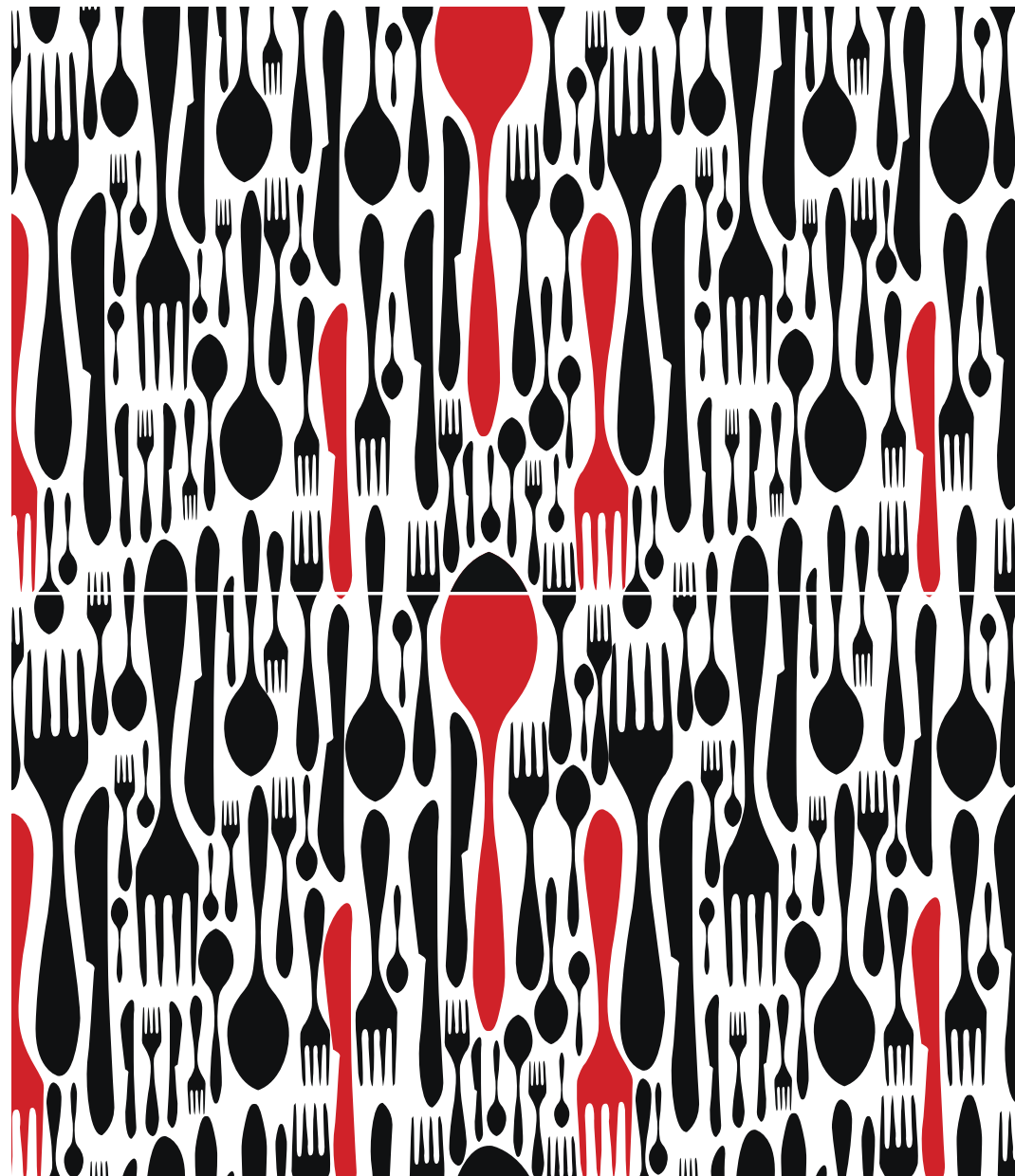
Thé Vert Menthe, Goût Russe)

Infusion (Camomille / Camomille Tisane) 4 €

Chocolat Chaud 5 €

Irish Coffee 14 €

Normandy Coffe 14 €



BRASSERIE

MENU

Les 2 Rois