

Menu

LE HUIT

À PARTAGER

Cromesquis au Maroilles de notre région 10.00€

Tartinables et pain grillé 10.00€

Rillettes de saumon, houmous de betteraves
et tapenade de tomates confites/chorizo


Popcorns de gambas et sauce mayonnaise & yuzu 12.00€

La planche XXL du 8 29.00€

Rosette de Lyon, terrine de campagne, jambon cru Serrano,
Maroilles, Comté, tapenade tomates confites/chorizo et
houmous de betteraves, cerneaux de noix, raisins,
cornichons, oignons rouges pickles, beurre et pains grillés

LES ENTRÉES


Velouté de panais, huile de noisette
et ses éclats de noisette 9.00€

 Saint-Véran « Les Climats », Domaine des Poncetys 12cl : 5.50€ 18cl : 8.00€

Foie gras de canard Origine France,
déclinaison autour de la poire 19.00€

 Côtes de Gascogne moelleux IGP, Domaine Uby, numéro 4 12 cl : 5.00€ 18 cl : 7.00€

Saumon gravlax à l'aneth et sa brioche toastée 13.00€


 Bourgogne Aligoté, Domaine Perraud 12 cl : 4.50€ 18 cl : 6.50€

Œuf parfait, butternut et son espuma
xérès champignons 10.00€


 Côteaux Bourguignon, Domaine Doudet-Naudin 12cl : 5.50€ 18cl : 8.00€

LES POISSONS

Filet de dorade royale frais cuit à la plancha, émulsion beurre
blanc, courge spaghetti, butternut 22.00€


 Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Danièle Bonnardot 12 cl : 7.00€ 18 cl : 10.00€

Risotto de gambas, sauce crustacés
et tuile de parmesan 24.00€


 Chablis AOC, Domaine Courtault Michelet 12 cl : 6.50€ 18 cl : 9.00€

LES VIANDES


Joue de bœuf, purée de pommes de terre 22.00€

 Pessac-Léognan AOP, "Étoile" Château du Haut Nouchet, 12 cl : 8.00€ 18 cl : 12.00€


Le pavé de veau sauce maroilles de notre région et gratin dauphinois 24.00€

 Chablis AOC, Domaine Courtault Michelet 12 cl : 6.50€ 18 cl : 9.00€

Souris d'agneau « cuisson lente », sauce miel et romarin, écrasé de patates douces 26.00€

 Saint-Joseph "Les Fagottes" AOP, Domaine Saint Désirat 12 cl : 6.50€ 18 cl : 9.00€

Cordon de bleu de volaille au comté et jambon cru de pays, sauce crème au comté, purée de pommes de terre 21.00€


 Maranges, « Le Saugeot » AOC, Domaine Edmont Monnot 12cl : 8.50€ 18cl : 12.00€

Burger du chef


Fromage au choix (cheddar ou maroilles) : steak haché de bœuf frais 180g, lard mariné, sauce burger, confit d'oignons rouges au miel, servi avec frites 22.00€

 Luberon AOC bio Château la Canorgue, Jean Pierre Margan 12 cl : 5.50€ 18 cl : 8.00€

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, champignons de Paris, tagliatelles 22.00€

 Saint Émilion AOP, Les Hauts de la Gaffelière, Comte de Mallet 12 cl : 7.00€ 18 cl : 10.00€

La côte de bœuf du Huit : 1kg seul ou à 2, assortiment de sauces, frites et salade 69.00€

 Lalande-de-Pomerol AOP, Château de Roquebrune, Famille Guinard 12 cl : 6.50€ 18 cl : 9.00€

LE VÉGÉTAL

Risotto de butternut, comté affiné et praliné de graines de courge 20.00€

 Chardonnay Grande Réserve, IGP Pays d'Oc, Maison Castel 12 cl : 5.00€ 18 cl : 7.00€

LE MENU DU HUIT 38.00€

Velouté de panais, huile de noisette et ses éclats de noisette

Ou

Terrine de campagne, cornichons, oignons rouges, pickles et pains grillés

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, champignons de Paris, tagliatelles

Ou

Filet de dorade royale frais cuit à la plancha, émulsion beurre blanc, courge spaghetti, butternut

Tarte tatin et sa quenelle de crème d'Isigny

Ou

Brioche perdue tiède à la compotée de myrtilles, glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar

Menu enfant jusqu'à 10 ans (détail sur demande) : 15€

LES DESSERTS

Café gourmand (trois mini desserts, chantilly, glace du moment, espresso) 11.00€

Tarte au chocolat aux trois textures 12.00€

Crème brûlée 9.00€

Profiteroles, glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar, sauce chocolat noir à la fleur de sel, chantilly et amandes grillées 10.00€

Brioche perdue tiède à la compotée de myrtilles, glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar 10.00€

Duo de crêpes Suzette flambées sous vos yeux 12.00€

Tarte tatin et sa quenelle de crème d'Isigny 10.00€

Assiette de fromages
Maroilles, Comté, raisins, mesclun, noix 9.00€

Dame blanche, sauce chocolat noir, chantilly 9.00€

Café ou chocolat liégeois 9.00€

Glaces au lait frais ou Sorbets plein fruit,
recettes artisanales Duo 6.00€, trio 9.00€

Glace à la confiture de lait et « fleur de sel de Camargue »

Glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar

Glace chocolat noir Guanaja,
chocolat grand cru 70% de cacao

Glace café expresso Guatemala,
100% Arabica du Guatemala

Sorbet citron vert, à base de jus de citron

Sorbet framboise, plein fruit

Sorbet mangue

Nos desserts



Café gourmand (trois mini desserts, chantilly, glace du moment, expresso) **11.00€**

Tarte au chocolat aux trois textures **12.00€**

Crème brûlée **9.00€**

Profiteroles, glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar, sauce chocolat noir à la fleur de sel, chantilly et amandes grillées **10.00€**

Brioche perdue tiède à la compotée de myrtilles, glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar **10.00€**

Duo de crêpes Suzette flambées sous vos yeux **12.00€**

Tarte tatin et sa quenelle de crème d'Isigny **10.00€**

Assiette de fromages
Maroilles, Comté, raisins, mesclun, noix **9.00€**

Dame blanche, sauce chocolat noir, chantilly **9.00€**

Café ou chocolat liégeois **9.00€**



Glaces au lait frais ou Sorbets plein fruit, recettes artisanales **Duo 6.00€, trio 9.00€**

Glace à la confiture de lait et « fleur de sel de Camargue »

Glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar

Glace chocolat noir Guanaja, chocolat grand cru 70% de cacao

Glace café expresso Guatemala, 100% Arabica du Guatemala

Sorbet citron vert, à base de jus de citron

Sorbet framboise, plein fruit

Sorbet mangue

