



Bites (à partager)

- ✓ Bruschetta aux tomates et à la burrata € 10
- ✓ Légumes tempura avec sukuyaki 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 ricotta 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

Desserts

- Dame Blanche/noir avec glace maison vanille ou chocolat, sauce au chocolat chaud,
chocolat noir et fèves de cacao € 12
- Poire pochée, profiteroles et glace au chocolat maison € 12
- Gâteau aéré aux fruits de la passion et à la mangue € 14
- Parfait à la pistache avec glace maison aux amandes et myrtille € 14
- Le Petit Chocolatier : structures en chocolat avec framboise fraîche et glace au chocolat maison € 16

Plats du déjeuner (12:00-14:00)

- ✓ Soupe fraîche avec du pain € 10
- Oeufs Benedict, toast avec oeuf poché, mousseline et épinards € 12
- ✓ 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 (12:00-14:00)

- Entrée et plat principal € 35

Menu du mois

- Entrée, plat principal et dessert € 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 € 6



octave
BELGIAN CUISINE, CHOCOLATE & DESSERTS

Menu du mois *Novembre 2021*

Menu du déjeuner: entrée & plat principal

Tartare de champignons de forêt à l'ail noir et chocolat d'origine Philippines

-

Canard sauvage avec panais, rösti de pomme de terre et jeune carotte

€ 35,00

Entrée, plat principal & dessert

Tartare de champignons de forêt à l'ail noir et chocolat d'origine Philippines

-

Canard sauvage avec panais, rösti de pomme de terre et jeune carotte

-

Molleux au chocolat avec bergamote et pamplemousse

€ 45,00

Entrée, entremets, Plat principal & dessert

Tartare de champignons de forêt à l'ail noir et chocolat d'origine Philippines

-

Arancini à la truffe, céleri-rave BBQ et parmesan

-

Canard sauvage avec panais, rösti de pomme de terre et jeune carotte

-

Molleux au chocolat avec bergamote et pamplemousse

€ 55,00

Vous avez une allergie?



Demandez notre liste d'allergènes