



LA CATHÉ

FORMULE

Servie uniquement les jours de semaine et hors jours fériés

Plat du jour & dessert du jour <i>Dish of the day & dessert of the day</i>	16,90 €
Plat du jour <i>Dish of the day</i>	13,90 €
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	4,50 €

À PARTAGER

* 3,7	Planche de charcuterie <i>Charcuterie board</i>	19,90 €
* 3	Planche de fromage <i>Cheese board</i>	18,90 €
* 3,7	Planche mixte <i>Cheese & charcuterie board</i>	21,90 €
* 3,7,10	Planche fraîcheur <i>Jambon Serrano, burrata, pastèque, melon, fraises, pickles de légumes, beurre truffé et pain de campagne</i>	23,50 €
* 3,7	Assiette de frites maison <i>Homemade fries</i>	4,00 €



LA CATHÉ

LES ENTRÉES

* 6,7

Gaspacho

8,00 €

Soupe froide de légumes d'été, œuf parfait, chips de carotte
Summer vegetable gazpacho with soft-poached egg and carrot chips

* 3,7,10,11

Saumon gravlax

10,90 €

Saumon gravlax maison, accompagné de galettes toastées, crème double à la graine de moutarde
House-cured gravlax salmon served with toasted bread and mustard cream

* 7,6

Tomate-burrata

10,90 €

Tomates d'antan, burrata crémeuse, pesto pourpre, vinaigrette balsamique
Heirloom tomatoes, creamy burrata, purple pesto and balsamic dressing

* 11,10,14

Tartare de saumon

15,00 €

Saumon frais, vinaigrette, condiments, salade croquante, tomates cerises
Fresh salmon tartare with house dressing, salad and cherry tomatoes

LES SALADES

* 3,5,7, 10, 11, 12

La César

16,90 €

Salade romaine, poulet croustillant, croûtons, tomates cerises, oignons rouges, parmesan, œuf parfait
Salad, crispy chicken, homemade croutons, cherry tomatoes, red onions, parmesan and egg

* 3,7,14

L'incontournable

17,90 €

Salade multicolore, magret fumé et foie gras maison, pleurotes poêlées, tomates cerises, galette toastée
Mixed salad with homemade smoked duck breast, foie gras, sautéed oyster mushrooms, toasted crispbread

* 3,6,7

L'estivale

17,50 €

Salade, pastèque, melon, tomates d'antan, fraises, vinaigrette aux agrumes, galettes toastées
Fresh crunchy salad with watermelon, melon, heirloom tomatoes, strawberries and citrus dressing

* 3,6,7

La Poulpina

17,90 €

Salade multicolore, poulpe, pickles de légumes et oignons, sauce moutarde, basilic pourpre
Crunchy salad with vegetable pickles, onions, grilled octopus, mustard sauce and purple basil



LA CATHÉ

LES TARTINES GOURMANDES

*3,5,7,11

L'océane

16,90€

Pain de campagne toasté, avocat crémeux, ricotta aux herbes fraîches, œuf parfait, saumon gravlax
Toasted country bread with creamy avocado, herb ricotta, soft-poached egg and homemade gravlax salmon

*3,5,6,7

L'italienne

16,90€

Pain de campagne toasté, mayonnaise allégée, tomates d'antan, jambon Serrano, burratina, pesto, germes de légumes
Toasted bread with light mayonnaise, heirloom tomatoes, Serrano ham, creamy burratina, pesto, vegetable sprouts

LES ŒUFS EN MEURETTE

*3,5,14

Au vin rouge

9,90€

Œufs parfaits, sauce meurette au vin rouge, croûtons à l'ail
Soft-poached eggs with traditional red wine meurette sauce and garlic croutons

*3,5,7

À l'Époisses

10,90€

Œufs parfaits, crème d'Époisses fondante, croûtons à l'ail
Soft-poached egg with creamy Époisses cheese sauce and garlic croutons

MENU ENFANT

10,90€

Steak façon bouchère

Frites maison

Homemade fries

Sirop à l'eau
Syrup with water

&

Compote



LA CATHÉ

LES VIANDES

*5,10

Tartare de bœuf

19,90 €

Tartare assaisonné par vos soins, condiments, frites maison, salade
Beef tartare seasoned to your taste, served with condiments, homemade fries and fresh salad

*5,10

Tête de veau

19,90 €

Tête de veau cuite basse température, servie avec sauce gribiche, carottes, pommes de terre
Slow-cooked calf's head served with gribiche sauce, carrots and potatoes

*7,14

Le canard

19,90 €

Demi-magret juste cuit accompagné de gratin dauphinois, ratatouille et son petit jus au miel de thym
Half duck breast served with gratin dauphinois, homemade ratatouille and thyme honey jus

Filet de bœuf

25,90 €

Pièce de bœuf de 250 g, servie avec frites maison et salade verte
250 g beef fillet served with homemade fries and salad

Le poulet rôti

15,50 €

Poulet fermier rôti accompagné de frites maison et salade
Roasted free-range chicken served with homemade fries and fresh salad



LA CATHÉ

LES POISSONS

*1,3,7

Pavé de saumon rôti

19,80 €

Servi avec du fenouil, tomates confites accompagné de pommes grenaille

Roasted salmon fillet served with fennel, confit tomatoes and baby potatoes

*1,3,7

Fish & Chips

17,50 €

Poisson frit croustillant, frites maison, salade et sauce tartare

Crispy battered fish, homemade fries and tartare sauce

LES BURGERS

*3,5,7,9,11

Le norvégien (servi froid)

19,90 €

Pain brioché à l'encre de seiche, fromage blanc aux fines herbes, saumon fumé, tomates, oignons confits, salade, frites maison

Squid ink brioche bun with fresh herb cheese, smoked salmon, tomatoes, caramelized onions, fresh salad, homemade fries - SERVED COLD

*1,3,7,10

Le traditionnel

18,90 €

Pain brioché, steak façon bouchère, cheddar, oignon, salade, tomate, sauce burger et frites maison

Brioche bun, butcher steak, cheddar, onions, lettuce, tomato, and homemade burger sauce

+ 1€ pour version Époisses

*1,3,7,10

Le braisé

17,90 €

Pain brioché, sauce burger, cuisse de poulet désossée, marinée aux fines herbes, salade et frites maison

Brioche bun with house burger sauce, boneless herb-marinated chicken thigh, fresh salad and homemade fries



LA CATHÉ

LES FROMAGES

Assiette de fromages 7,50 €

*6,7,14

Cervelle de canut 8 €

Faisselle accompagnée de crème double, échalotes, oignons, persil, ciboulette, ail, huile d'olive, vinaigre
Fresh cottage cheese served with double cream, shallots, onions, parsley, chives, garlic, olive oil and vinegar

*6,7,14

Fromage blanc faisselle 6,50 €

Servi selon vos envies : nature, au sucre, au miel et noix ou au coulis de fruits rouges
Served your way: nature, with sugar, honey and walnuts, or red berry coulis

LES DESSERTS

*3,5,7

Chococrok 7,90 €

Ganache chocolat, pailleté feuillantine et chantilly
Creamy chocolate ganache with feuillantine and whipped cream

*3,5,7

Comme une tatin 7,90 €

Revisite du palet breton, pommes caramélisées au beurre salé et glace vanille
A modern take on the Breton shortbread with salted butter caramelized apples and vanilla ice cream

*3,5,7

Une petite liégeoise 7,90 €

Gaufre de Liège, poire rôtie aux épices et crème double
Liège waffle served with spiced roasted pear and rich double cream

*3,5,7

Tiramisu 6,90 €

*5,7

Mousse au chocolat 6,90 €

*5,7

Crème brûlée à la vanille 6,90 €

Café gourmand 7,50 €

Thé gourmand 8,50 €