

SERVICE : SAMEDI SOIR / DIMANCHE ET JOURS FERIES A MIDI

Notre Carte !

Nos entrées

Salade craquante et quiche façon BDM 17.00
crispy salad, BDM's quiche

Vol au vent aux champignons 19.50
Stuffed pastry with mushrooms

Entrée du jour 15.00
Starter of the day

**Foie gras poêlé au vinaigre
de framboise (Hors menu) 25.00**
Grilled foie gras with raspberry vinegar sauce

Nos Plats

Saumon cuit à la ficelle 21.00
Smoked salmon cooked in fireplace

Tranche grasse de notre bœuf,
Sauce aux champignons 21.00
Grilled veal from our farm, mushrooms sauce

Toupin de notre bœuf, sauce à l'orange
et foie gras poêlé 24.00
orange beef « blanquette » served with foie gras

Blanquette du Bout du Monde 24.00
Veal stew from the Bout du Monde

Cote de notre bœuf Angus 45.00
Angus t.bone from the farm (also for sharing)

Nos desserts

Coupe de Rhodes 9.00
(glace et fruits de saison) / Fresh redfruits, raspberry sorbet, chantilly

Sorbets maison 9.00
Mixed homemade sorbets

Dessert du moment 9.00
Dessert of the day

FORMULE BOUT DU MONDE

Choisissez dans notre carte

Hors éléments en italique

2 plats au choix 28€ / pers.

2 dishes = 28€ / pers.

3 plats au choix 37€ / pers.

3 dishes = 37€ / pers.

Menu enfant 10€

Kids menu

Viande

Grilled steack and potatoes gratin

Légumes

Dessert

Notre SIGNATURE

41€/Pers

1 entrée au choix

Choose your starter

Pintade désossée et reconstituée au
foie gras, sauce malaga

Stuffed Guinea fowl, with foie gras and malaga sauce

1 dessert au choix

Choose your dessert

**La viande bovine servie, provient de notre élevage de Jersiaise avec
reproducteur Black Angus !**

Beef is from the farm near to the restaurant. It's Black Angus beef !