

Bienvenue chez Romy

Découvrez la cuisine contemporaine de la chef Romy. Elle donne aux saveurs les plus pures de la saison une tournure unique, toujours dans le respect des produits locaux.

Bon appétit !

ENTRÉE - PLATS  
- FROMAGE -  
DESSERT  
**€67**

\*+ €5 homard, + €10 bavette

ENTRÉE -  
PLATS - DESSERT  
**€55**

\*+ €5 homard, + €10 bavette

SUIVEZ-NOUS



@restaurantromy

RESTEZ INFORMÉ GRÂCE À  
NOTRE NEWSLETTER



## Our Menu

### NOS ENTRÉES

RAVIOLI OUVERT AVEC BUTTERNUT, LARD, NOIX DE CAJOU ET SAUCE AU BEURRE ET À LA SAUGE - €23

HOMARD CHAUD AVEC MINI ASPERGES ET CRÈME SURE - €26\*

VITELLO TONNATO - €24

CARPACCIO DE SCAMPIS CRUS, PONZU ET ANETH - €25

### NOS PLATS

BOUILLABAISE 2.0 - €32

LAPIN AUX DATTES, CÂPRES, OLIVES ET PURÉE À L'ESTRAGON - €30

CABILLAUD À LA FLAMANDE, CHOU-FLEUR ET POMMES DE TERRE GRENAILLES - €33

BAVETTE AVEC CHIMICHURI, CHAMPIGNONS DES BOIS ET POMMES DE TERRE CROQUANTES À LA LIVÈCHE - €34\*

### NOTRE FROMAGE

ASSORTIMENT DE FROMAGES VAN TRICHT, CONFITURE MAISON ET PAIN ARTISANAL - €15

### NOS DESSERTS

CROÛTE CHOCOLAT - €13

PROFITEROLES AU CAMEL ET GLACE À L'AMARRETO - €12

MOUSSE CASSIS - €12

BASBOUSSA À LA NOIX DE COCO ET GLACE VANILLE - €14

**RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOS CAFÉS ET THÉS ACCOMPAGNÉS DE PETITS DÉLICÉS FAITS MAISON.**

EN CAS D'ALLERGIE N'HÉSITÉZ PAS À NOUS PRÉVENIR