



MENU (PLAT + DESSERT) €24,90

PLATS €20

Cuisse de Canard Confite

Brochette de Poulet

Fish Burger

Linguine de la Mer

Parmentière de Canard

*Andouillette **5A** Artisanale*

Tartare de Saumon et St Jacques

NOTRE SELECTION DE DESSERTS :

LES CLASSIQUES DE LA MAISON €9

Fondant Chocolat coeur Caramel Beurre Salé

Madeline - Trole au Chocolat Maison, Glace Vanille

Fondant Chocolat coeur Chocolat

Panna Cotta fruits rouges

Tarte Citron Meringuée

Crème Brulée Gourmande

Ile Flottante

DEMANDEZ NOTRE SELECTION DE GLACES

LA CARTE

Burger Confit de Canard, Choux rouge, Moutarde à l'ancienne €26

Souris d'Agneau aux épices cuisson de 7H, (PRUNEAUX +1,50€) €28

Daurade Royale (400-600G) €27

Entrecôte Simmental (ENV 350G), sauce Béarnaise €29

VIANDE D'EXCEPTION A PARTAGER

Côte de Boeuf Charolaise (ENV 1000-1200G) €99

NOTRE CÔTE DE BOEUF EST ACCOMPAGNÉE DE FRITES ET UNE POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON

SAUCES :

BÉARNAISE, CURRY, MOUTARDE, TARTARE

MENU ENFANT -12 ANS : €15

*Beignets de Calamars ou Poulet, accompagné de Frites Maison
1 Boule de Glace au choix : Fraise, Pistache, Vanille, Chocolat, Caramel, Café*





TAPAS ET ENTREE

Accras de Morue €9

Camembert Roti €11

Beignets de Calamars, sauce Tartare €9

Tomate Mozzarella di Bufala, Pesto de Basilic €11

Beignets de Crevettes €9

Rillettes de Thon €9

Groustillant aux 2 Fromages de nos Régions €11

Samoussa de Boeuf €9

TAPAS À PARTAGER 9,50€ /PERS

Planche de Charcuterie Artisanale

Planche Mixte (Charcuterie / Fromage)

Planche Crispy

Planche Sucrée