

MENU BISTROT

Entrée, plat et dessert 22 €

Entrée/plat : 19 €

Plat /dessert : 18 €

Le jambon de Serrano et sa concassée de tomate au basilic, cornichons, beurre

La Tartine Végétarienne Pain tradition grillé, Fromage frais ail et fines herbes à l'huile de basilic, concombres et tomates sur salade

Le Pot de rillettes de canard maison, Petits pains, cornichons

PLATS

-- Gâteaux chauds de poisson du marché et pétoncles
Sauce choron, grenaille rôtie,
Légumes du moment, mâche

-- Emincé de volaille au miel et aux épices douces

-- Plat végétarien : La Farandole de légumes :
Pomme de terre, légume du moment, tomate provençale, picata de champignon, salade verte et croquant de radis

-- Entrecôte grillée (Bretonne) 250 g/ 300 g + 6€80
Pomme de terre, salade, beurre

FROMAGE ou DESSERT

- Duo de fromages : salade verte
- Ile flottante aux amandes grillées au caramel
- Coupe framboisine : glace vanille, coulis de framboise, crème fouettée, amandes grillées caramel maison
- Gaufre maison Nutella ou confiture ou sucre et Crème fouettée

MENU ENFANT 9.90 €



Boisson : jus d'orange ou pomme ou ananas
Ou sirop à l'eau ou diabolo

Steak haché frais, pomme de terre
Ou Burger maison pdt (+2.50 €)
Pain de notre Artisan Boulanger

1 Boule de glace, crème fouettée, gaufrette

Choix : Smarties ou vanille ou chocolat ou fraise
Ou compote ou 1/2 gaufre maison
Nutella, confiture ou sucre, crème fouettée

MENU TERRE ET MER

30 € entrée, plat et dessert

- Gaufre maison au Saumon fumé
Et sa fine crème Citronnée, croquant de radis, salade
- DUO de Mousse de foie gras maison, pain croquant et jambon de Serrano, concassée de tomate maison
- Gâteau chaud de poisson du marché
Et pétoncles à la crème de citron

- Fish and chips maison sauce tartare, salade
- Poisson du marché
- Cuisse de canard sauce aux pommes et cidre Bio
La Galipette
- Filet de bœuf grillé sauce au poivre maison +3 €50

Dessert : choix à la carte
Option fromage 2 choix : 3 €50



MENU GOURMAND 36.00 €

Foie gras maison, sorbet mangue
Pain bio grillé ; La tourte aux Alouettes

Ou Gourmandise Terre et Mer :
Mousse de foie gras maison et gaufre au saumon Et sa fine crème Citronnée, croquant de radis, salade

OU Filet de Bœuf grillé sauce Poivre maison
Ou ST Jacques et gambas
Sauce au vinaigre de cidre

Dessert : choix à la carte (fromage +3 €50)

OPTION FORFAIT DE BOISSON 15€ Punch maison
Ou cocktail mangue, passion exotique
Et 3 amuse-bouche
1 verre de St Luc 1/2 sec ou chardonnay ou sauvignon
ET 1 verre de St Nicolas de bourgueil
OU 1 verre de Languedoc Bio L'Audacieux

MENU DU JOUR 14 €50

ENTREE ET PLAT 12 €50
PLAT ET DESSERT 11 €50

Sauf veille, week-end et jours fériés