

A partager à l'apéritif

*Planche de charcuterie	6.90 €
*Friture de Joëls sauce tartare	8.00 €
* Assiette de Tapas (<i>Beignets de Calamars, chorizo, fromage, rilette de sardine au piment d'Espelette</i>)	9.50 €
*Planche de bœuf Waguy séché	17.50 €

Entrées

* Assiette d'escargots de bourgogne farcis au beurre persillé (12 pces)	9.00 €
* Tartelette façon cheese cake et tartare de légumes	6.90 €
* Eclair de truite en gravlax, chantilly de yuzu, vinaigrette d'agrumes	7.50 €
* Ceviche de crevettes, citron vert et mangue	7.90 €
* Tartare de dorade et coque, effiloché de fenouil croquant	10.50 €
* Terrine de campagne maison au poivre vert	5.20 €
* Foie gras de canard maison, confiture mangue abricot	10.50 €

Le menu petit matelot 7,50€

Servi aux enfants de 1 à 12ans

Aiguillette de volaille, pâtes

Steak haché frites

Glace

Fromage blanc

Grandes salades

- * Salade du lac 18.50 €
Salade, maquereau fumé, langoustines, gambas en cocon de pomme de terre, chips de poitrine fumée, tomates cerise, courgettes marinées, chantilly de yuzu.
- * Salade Fromagère 12.90 €
Salade, toast de chèvre chaud au miel, Féta, comté, olives noires, tomates cerise, julienne de légumes, chips de fromage.
- * Salade Gourmande 17.90 €
Salade, foie gras de canard maison, gravlax de truite, toast de chèvre chaud au miel, tulipe de rillauds maison, courgettes marinées, fruits.
- * Salade Caesar 13.50 €
Salade, aiguillette de poulet, fromage, croutons, tomate cerise, sauce caesar, julienne de légumes, chips de fromage.

Poissons

- * Supions grillés à la provençale, riz pilaf 13.50 €
- * Tartare de saumon, pommes grenaille frits salade verte 15.90 €
- * Filet de st pierre et son beurre blanc maison, purée de céleri 15.90 €
- * Poêlée d'anguilles ail et fines herbes, pommes rôties 16.00 €

Viandes

* Effiloché de cochon confit aux épices douces, pommes rôties	12.90 €
* Entrecôte de bœuf grillée sauce béarnaise (250 gr)	20.00 €
* Andouillette ficelle grillée, frites, salade verte (200 gr)	16.50 €
* Roti d'épaule d'agneau de 12 heures, crème d'ail	16.50 €
* Cuisse de canard mijotée au vin d'Anjou et épices	13.50 €
* Onglet de bœuf grillé sauce gorgonzola (200 gr)	14.90€
* Burger maison Bœuf Angus, pain du boulanger	13.20 €
* Burger Italien (haché de veau, scaramoza fumé, pesto rouge) pain du boulanger	14.90 €
* Burger végétarien (steak de légumes), pain du boulanger	13.20 €

Tartares de bœuf

* Tartare charolais, frites, salade verte (180 gr) (préparé sup 1 €)	12.90 €
* Tartare charolais, juste poêlé, frites, salade verte (180 gr)	14.50 €
* Tartare charolais italien (oignons rouges, pesto rouge, parmesan, câpres, olives)	14.50€

Carpaccios de bœuf

* Carpaccio frites, salade verte (pesto, parmesan)	10.90 €
* Carpaccio et chèvre chaud, frites, salade verte	12.90€
* Carpaccio Andalou frites, salade verte (pesto, oignons rouges, chorizo, parmesan)	12.90€

Entrée, plat ou Plat dessert 15.50 €

Menu 15.50 € servi les midis du lundi au vendredi hors jours fériés

Entrée, plat, dessert 20.50 €

Entrée, plat, fromage, dessert 23.50 €

Entrées : Tartelette façon cheese cake, tartare de légumes
Escargots de bourgogne au beurre persillé (6 pcs)
Ceviche de crevette, citron vert et mangue
Terrine de campagne maison au poivre vert

Plats : Supions grillés à la provençale, riz pilaf
Effiloché de cochon confit aux épices douces, pommes rôties
Plat du jour du lundi au vendredi midi
Mijoté de canard au vin d'Anjou

Desserts : Assiette de fromages affinés et salade verte
Eclair d'agrumes et citron meringué
Dame blanche (coupe glacée vanille, sauce chocolat maison, chantilly)
Soupe de fraise, vinaigre balsamique, sorbet citron de sicile

Tout changement entrainera une facturation à la carte

Menu : Entrée, plat, dessert 27€

Entrée, plat, fromage, dessert 30€

Entrées : Foie gras de canard maison, confiture mangue abricot
Tartare de dorade et coques, effiloché de fenouil croquant
Tataki de bœuf au sésame, salade hidjiki
Assiette d'escargots de bourgogne farcis au beurre persillé (12 pces)

Plats : Filet de st pierre au beurre blanc maison, purée de céleri
Roti d'épaule d'agneau de 12 heures, crème d'ail
Faux filet de bœuf grillé sauce gorgonzola, frites, salade verte
Poêlée d'anguilles ail et fines herbes, pommes rôties

Desserts : Assiette de fromages affinés et salade verte
Burger glacé, spéculos chocolat
Coupe angevine (sorbet pêche, liqueur de Cointreau)
Moelleux chocolat cœur coulant, glace fragola (vanille, fraise)
Crème brûlée maison à la vanille

Tout changement entrainera une facturation à la carte