



LES TAPAS

<i>1.2.4.6.14 *Assiette Chaude (Samoussa, Nems, Accras de Morue, Calamars)</i>	<i>15</i>
<i>14*Moules Gratinées en Persillades</i>	<i>9</i>
<i>7*Assiette Corse (Assortiment de Charcuterie et Fromage Corse)</i>	<i>16</i>
<i>14*Les bulots Aïoli</i>	<i>8</i>

ENTREE

<i>2.3* Tempura de Gambas Sauce Passion</i>	<i>10</i>
<i>7.1* Mille-feuille de Parmesan, salade de Haricot vert et lardons de Canard</i>	<i>9</i>
<i>3.7.8* Terrine de Foie Gras Maison au pain d'épice Marbrée et son confit d'oignon</i>	<i>12</i>
<i>7* Le Fameux pot de Chèvre au Thym et son Crumble de Parmesan</i>	<i>7</i>

SALADE REPAS

7* LA MONTAGNARDE 17

1/2 Camembert Rôti, filets de Volaille, Mesclun Jambon Cru, coppa, Pomme de Terre Grenaille, Oignons Confits

7* LA CAESAR 15

Romaine, Tomates, Oignons rouge, filets de Volaille, Croûtons, copeaux de Parmesan, Œuf Mollet, Ciboulette

1.2.4.14* L'OCEANE 18

Mesclun, Tempura de Gambas, Seiche, Tomates, Oignons Rouges, Bulots et Moules

POISSONS

4* Dos de Cabillaud, sauce Hollandaise 17

4* Tataki de Thon Sauce Soja 22

4* Seiches grillées à la plancha aïoli maison 18

1.4.8* Burger de saumon sauce tartare, pain noir à l'encre de seiche 19

1.2.3* Risotto aux Gambas et St. Jacques, émulsion de Crustacés 21

4* Parillada de Poissons (Seiche, Saumon, Thon, Moule, St Jacques, Gambas) 29

VIANDES

7* Parmentier de Confit de canard 18

7* Souris d'agneau confite au jus de thym et aux herbes de causses 22

7* Burger de Charolais Sauce Cheddar 17

7.8* Tartare de Bœuf Italien, tomates confites, pignons, Grana Padana, Pesto 17

7* Côte à l'os (300 grs) Grillée Sauce au choix 23

DESSERTS

<i>3.7* Sablé breton aux Framboises et Sirop de Vin Rouge</i>	<i>8</i>
<i>7* Tartare d'Ananas Façon Pina Colada</i>	<i>8</i>
<i>7* Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier</i>	<i>8</i>
<i>1.3.* Soupe au Chocolat</i>	<i>8</i>
<i>1.3.7* Profiteroles au chocolat, chantilly et amandes grillées</i>	<i>8</i>
<i>7* Assiette de Fromages</i>	<i>8</i>
<i>* Café gourmand</i>	<i>8</i>

3.7 Les GLACES

Crèmes Glacées : Vanille, Chocolat, Café, Fraîse, Rhum Raisin, Menthe Chocolat, Caramel Beurre Salé, Marron.

Sorbets : Citron, Poire, Framboise, Mangue Exotique.

La boule : 2.00€ les 2 boules : 3.50€ les 3 boules : 5.00€
Supplément chantilly : 1.00€

3.9 LES COUPES GLACEES *9.00*

Café ou Chocolat Liégeois

Mont Blanc

Dame Blanche

Banana Split

La Williamine

La Colonel

L'Antillaise

La Get 27

Fraîse Melba (Suivant Saison)

Menu à 29€

	<i>Moules gratinées en Persillade</i>
<i>Au choix</i>	<i>Salade César</i>
	<i>Terrine de foie Gras</i>
	<i>Dos de Cabillaud Sauce Hollandaise</i>
<i>Au Choix</i>	<i>Pièce de Bœuf Grillée ou Sauce aux choix Poivre Roquefort</i>
	<i>Parmentier de confit de Canard</i>
	<i>Omelette Norvégienne Flambée au Grand Mariner</i>
<i>Au Choix</i>	<i>Profiteroles au Chocolat Chaud Amandes Torréfiées Chantilly</i>
	<i>Assiette Gourmande</i>

14 allergènes ont été numérotés sur la carte !

Merci de demander si besoin la liste des allergènes, elle vous sera présentée avec grand plaisir !

Bon Appétit !

LE MENU ENFANT

9.00

Steak-haché ou Nuggets

Glace ou gâteau chocolat

Sirop, Coca ou Ice-Tea

LE COIN DU MIDI

(Du Mardi Midi au Vendredi Midi)

« L'assiette express »

Pièce de Bœuf Grillée (200g) Salade Verte, Frites Maison

15

« La Formule du Midi »

Entrée du jour/Plat du jour

Plat du jour/Dessert du jour

16

Plat du jour

12

Entrée/plat/dessert

21