

- LES ENTREES -

EUROS

Carpaccio de Saumon	6,60
Amônière Jambon, Chèvre, Noix	6,90
Tartare de Saumon et Noix de St Jacques	8,90
12 Escargots au beurre persillé ou au Bleu	9,90
Tête de veau sauce Gribiche (Supplément légumes 3€)	9,90
Coquille St Jacques et Quizes d'Écrevisses	11,90
Foie gras de canard en terrine (verre de cotzaux du lagon 2€50)	15,90
Foie gras poêlé au miel et vinaigre de cidre	18,90

- LES PATES -

Tagliatelles à la Provençale (Légumes à la provençale et Jambon)	7,90
Tagliatelles à la Bolognaise (sauce tomate, boeuf haché)	7,90
Tagliatelles au Saumon (crème fraîche, saumon)	8,90
Tagliatelles à la Carbonara (crème fraîche, lardons)	7,90
Tagliatelles à la Paysanne (Jambon, champignons, sauce au chèvre)	8,90

- LES SALADES -

	Petite	Grande
Chèvre chaud : (salade, noix, tomate, tomate confite, chèvre chaud)	5,00	8,00
Crudités : (salade, tomate, maïs, cœur d'artichaut et palmier, avocat, carottes râpées)	5,00	8,00
Italienne : (Tomate, jambon cru, mozzarella, huile d'olive et vinaigre Balsamique)	5,00	8,00
Océane : (salade, tomate, crevettes, moules, quizes d'écrevisses, saumon fumé)	6,50	9,50
Caribbe : (Salade, cœur de palmier, ananas, avocat, surimi et crevettes)	6,50	9,50
Gourmande : (salade, tomate confite magret fumé, gésier, lardon, poulet, chèvre chaud, noix)	6,90	11,90
Périgourdine : (salade tomate confite, magret fumé, gésier, pomme, croûton, foie gras)	7,90	12,90
Atlantique : (salade, tomate, crevette, quize d'écrevisse, noix de St Jacques, poisson cuit, cœur d'artichaut, maïs)		12,90

Supplément Frites ou légumes du jour 3€

LA
CARTTE

~ LES VIANDES ~

Double Steak haché	7,90
Triple Steak haché	9,90
Tartare de boeuf frites (~200gr)	12,90
Bavette d'ailou ** (~250gr)	12,90
Confit de canard maison	13,90
Tournedos de Boeuf sauce foie gras	16,90
L'Entrecôte de Boeuf ** (~300gr)	15,90
Pavé de boeuf grillé ** (~250gr)	15,90
Magret de canard au miel ou au poivre	16,90
Fricassée de rognons de veau et Champignons Forêtiers	16,90
Ris de Veau à la crème d'écrevisses	17,90
Pièce de Boeuf sauce Foie Gras	17,90

*Toutes les viandes sont accompagnées de frites ou légumes du jour
 ** Sauce au choix : poivre ou crème d'échalotes ou roquefort.*

~ LES POISSONS ~

Tartare de Saumon	12,90
Pavé de Saumon grillé au beurre citronné	12,90
Filet de Perche du Nil et sa sauce à l'oseille	12,90
Filet de Raie sur lit de légumes à la provençale et beurre fondu	13,50
Quatre de Lotte et sa jardinière de légumes	12,90
Dos de Cabillaud et sa sauce à l'oseille	15,90
Duo de Sole et Saumon sur fondue de poireaux	16,90
Brochette de Gambas et St Jacques poêlées	18,90
Filets de petits Rougets sur lit de légumes à la provençale	17,90
Duo de Cabillaud et Rouget sur lit de légumes à la provençale	18,90

Tous les poissons sont accompagnés de riz et légumes du jour

LA
CARTTE

~ LES MOULLES ~

EUROS

Marinières : (oignon, persil, vin blanc)	9,50
Bordelaises : (sauce tomate, crème fraîche)	11,90
Au Pinzau : (crème fraîche et Pinzau des Charentes)	12,90
Paysannes : (lardons, ail, persil et croûtons)	12,90
Locomotive : (sauce tomate, crème fraîche, jambon blanc et croûtons)	13,90
Roquefort : (roquefort et crème fraîche)	13,90

Toutes nos moules sont servies avec une assiette de Frites

~ LES OMELETTES ~

Nature	6,90
Jambon ou Fromage	7,90
Jambon et Fromage	8,90
Jambon, Chèvre et Champignons	9,90

Toutes les omelettes sont accompagnées, soit de frites, salade ou légumes du jour

~ LES DESSERTS ~

Mousse au chocolat	3,50
Ile flottante	3,50
Crème brûlée	4,00
Salade de fruits frais	4,00
Charlotte au chocolat	4,50
Tarte du jour	4,00
Café Gourmand (café accompagné de desserts)	4,50
Tiramisu	4,00
Tarte Tatin (accompagnée d'une boule de glace vanille)	4,50
Assiette de Fromages	5,00
Compositions Glacées (voir carte des Glaces)	

LA
CARTTE