

- LES ENTREES -

EUROS

L	Carpaccio de Saumon (fait maison)	7,50
	Flamônière Jambon, Chèvre, Noix (fait maison)	8,00
	Crêvettes et noix de pétoncle poêlées en persillade(FM)	8,50
	Foie gras de canard en terrine (verre de cotéaux du lagon 3€)	13,00
A	Foie gras poêlé au Miel et aux Figuees (fait maison)	18,90

- LES PATES -

Fait Maison

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

- LES SALADES -

Fait Maison

		Petite	Grande
B	Chèvre chaud : (salade, noix, tomate, tomate confite, chèvre chaud)	6,00	9,50
	Crudités : (salade, tomate, maïs, coeur d'artichaut et palmier, avocat, carottes râpées)	6,00	9,50
	Italienne : (Tomate, jambon cru, mozzarella, huile d'olives et vinaigre Balsamique)	6,00	9,50
	Océane : (salade, tomate, crevettes, moules, queues d'écrevisses, saumon fumé)	7,50	11,00
T	Caribbe : (salade, coeur de palmier, ananas, avocat, surimi et crevettes)	7,50	11,00
	Gourmande : (salade, tomate confite magret fumé, gésier, lardon, poulet, chèvre chaud, noix)	8,90	12,90
	Périgourde : (salade tomate confite, magret fumé, gésier, pomme, croûton, foie gras)	9,90	13,90
E	Atlantique : (salade, tomate, crevette, queues d'écrevisses, noix de St Jacques, poisson cuit, coeur d'artichaut, maïs)		14,90

Supplément Frites ou légumes du jour 4€ fait maison

~ LES VIANDES ~

Fait Maison



Double Steak Haché (2x100gr)	8,90
Triple Steak Haché (3x100gr)	11,90
Tartare de boeuf frites (~200gr)	14,50
Bavette d'ailou ** (~250gr)	14,50
Confit de canard maison	14,50
L'Entrecôte de Boeuf ** (~300gr)	18,90
Pavé de boeuf grillé ** (~250gr)	16,90
Magret de canard au miel ou au poivre (~180gr)	16,90
Fricassée de rognons de veau et Champignons Forêtiers	16,90

Toutes les viandes sont accompagnées de frites ou légumes du jour


*** Sauce au choix : poivre ou crème d'échalotes ou roquefort.*

Sauce foie gras supplément 1€

Fait Maison

~ LES POISSONS ~

Fait Maison



Tartare de Saumon	14,50
Pavé de Saumon grillé au beurre citronné	14,50
Filet de Raie sur lit de légumes à la provençale et beurre fondu	16,50
Dos de Cabillaud et sa sauce à l'osille	15,90
Brochette de Gambas et St Jacques poêlées	19,90
Filets de petits Rougets sur lit de petits légumes à la provençale	17,90

Tous les poissons sont accompagnés de riz et légumes du jour

Fait Maison