

Nos Menus

Menu du jour à l'ardoise

Servi du mardi au vendredi midi

<i>Entrée-plat ou plat-dessert</i>	13.50 €
<i>Entrée, plat et dessert</i>	15.50 €
<i>Plat du jour</i>	10.00 €

Les menus enfants

Les P'tits kids (-12 ans) : **9.00 €**

Le Croque jambon œuf, ou pavé de poisson,

Dessert du moment, glace ou fromage blanc, une boisson au choix (25 cl)

Les p'tits juniors **11.00 €**

Terrine de canard ou salade de crudités,

Le Croque jambon œuf, ou pavé de poisson,

Dessert du moment, glace ou fromage blanc, une boisson au choix (25 cl)

Tous nos plats sont faits maison

Et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Suivant les arrivages certains produits peuvent manquer.

Menu Grand-Mère

Gravlax au poivre de Sichuan

Terrine de la Houssaye

Gaspacho de légumes du moment

Assiette de 6 huitres

Dos de cabillaud à l'huile vierge et coriandre

Brochette de porc et sauce aux herbes

Ballottine de poulet farcie au poiré et petits légumes

Coupe de sorbets ou Dame blanche

Crème brûlée à la vanille

Moelleux aux pommes

Charlotte Melba mascarpone

Entrée- plat ou plat- dessert

21.00 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

26.00 €

Entrée, plat, fromage et dessert

30.00 €

Menu Gourmand

Foie gras chutney de fruits rouges

Tatare de Saumon, Rouget pommes et lentilles

Assiette de 9 huitres

Brochette de bœuf beurre persillé

Filet de Rouget sauce chermoula

Magret de canard au porto blanc

Profiteroles

Fondant chocolat sauce menthe

Façon mille-feuille à la crème de pistache

Entrée-plat ou plat-dessert

29.00 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

34.00 €

Entrée, plat, fromage et dessert

38.00 €

Menu Végétarien

Gaspacho du moment

Pâtes aux épinards et Ricotta

Moelleux aux pommes

Entrée- plat ou plat- dessert **21.00 €**

Entrée, plat, fromage ou dessert **26.00 €**

Les Salades

Salade de la terre, de la mer ou végétarienne : **15.50 €ttc**

Base : Salade mélangée, maïs, concombre, tomate, carotte, coriandre, œuf.

Et Mignon fumé et bacon

Ou Tartare de poisson

Ou Tartine de tomates confites

La carte

Entrées

<i>Gravlax au poivre de Sichuan</i>	7.50 €
<i>Terrine de la Houssaye</i>	7.50 €
<i>Gaspacho de légumes du moment</i>	7.50 €
<i>Foie gras chutney de fruits rouges</i>	9.50 €
<i>Tartare de Saumon, Rouget pommes et lentilles</i>	9.50 €
<i>Assiette de 6 huitres, numéro 3</i>	8.00 €
<i>Assiette de 9 huitres, numéro 3</i>	13.50 €
<i>Assiette de 12 huitres, numéro 3</i>	20.50 €

Plats

<i>Dos de cabillaud à l'huile vierge et coriandre</i>	16.00 €
<i>Brochette de porc et sauce aux herbes</i>	16.00 €
<i>Ballottine de poulet farcie au poiré et petits légumes</i>	16.00 €
<i>Brochette de bœuf au beurre persillé</i>	20.50 €
<i>Filet de Rouget sauce Charmoula</i>	20.50 €
<i>Magret de canard au porto</i>	20.50 €
<i>Salade mêlée (suivant la saison)</i>	4.50 €
<i>Assiette de fromages du terroir - AOC</i>	7.00 €

Desserts

<i>Crème brûlée à la vanille</i>	6.50 €
<i>Coupe de sorbets ou dame blanche ou chocolat</i>	6.50 €
<i>Moelleux aux pommes</i>	7.50 €
<i>Charlotte melba mascarpone</i>	7.50 €
<i>Profiteroles</i>	9.80 €
<i>Fondant chocolat sauce menthe</i>	9.80 €
<i>Façon mille-feuille à la crème de pistache</i>	9.80 €

Viande Bovine d'origine Française

Prix indiqués TTC au taux de 10 %, service compris, hors boissons.

Dans la mesure du possible, nous sommes à votre disposition pour tout régime particulier (sans sel, allergies...), merci de nous le signaler.