

*Alexandrina et Jean-Christophe
Sont heureux de vous accueillir à leur table.*

Welcome to our English spoken customers

Du mardi au vendredi midi à l'ardoise :

<i>Entrée-plat ou plat-dessert</i>	<i>15.90 €</i>
<i>Entrée, plat et dessert</i>	<i>17.30 €</i>
<i>Plat du jour</i>	<i>12.50 €</i>

Les P'tits kids (-12 ans) : 11.00 €

*Aiguillettes de poulet, ou pavé de poisson.
Dessert du moment, glace ou fromage blanc
Une boisson au choix (25 cl)*

Les P'tits juniors : 13.00 €

*Terrine de Canard ou coupe de crudités,
Aiguillettes de poulet, ou pavé de poisson.
Dessert du moment, glace ou fromage blanc
Une boisson au choix (25cl)*

*Le service est assuré de 12h à 13h45 et de 19h00 à 20h45
Fermeture du restaurant les dimanches soirs et lundis midis,
Ainsi que les samedis midis.*

An English menu is available at the restaurant

*Les animaux de petites tailles sont acceptés sur demande,
En laisse et sous l'entière responsabilité de leur maître.
La direction se réserve ce droit en fonction des nécessités du service.*

*Règlements acceptés : Espèces, CB, Visa, Master, Amex
Chèques déjeunés et ANCV. TVA à 10% incluse.*



Menu Grand-Mère
De 21.00 à 30.00 € TTC

Tarte fine tomate Mozzarella et basilique
Terrine de la Houssaye
Gaspacho de légumes du moment
Assiette de 6 huitres

Dos de cabillaud lardé et son beurre aux herbes
Filet mignon de Porc, abricot et poiré
Aiguillettes de poulet marinées au thym et citron

Coupe tutti frutti ou Dame blanche
Crème brûlée à la fleur d'oranger
Moelleux à la fraise et glace vanille

Entrée-plat ou plat-dessert : 21.00 €
Entrée, plat, fromage ou dessert : 26.00 €
Entrée, plat, fromage et dessert : 30.00 €

Tous nos plats sont faits « maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Menu Gourmand
De 29.00 à 38.00 € TTC

Tataki de thon, sésame et citron
Filets de Rouget à l'esbabèche
Trio de viande fumée
Assiette de 9 huitres

Pavé de filet de bœuf, beurre aux cinq baies
Filet de Bar et son huile vierge
Aiguillettes de canard marinées à la figue

Profiteroles
Pavlova aux fruits
Façon tatin aux fruits du moment

Entrée-plat ou plat-dessert : 29.00 €
Entrée, plat, fromage ou dessert : 34.00 €
Entrée, plat, fromage et dessert : 38.00 €

Salades

Salade de la terre : 15.50 € ttc

Salade mélangée, maïs, concombre, tomate, carotte, courgettes, œuf et aiguillettes de poulet.

Salade de la mer : 15.50 € ttc

Salade mélangée, maïs, concombre, tomate, carotte, courgettes, œuf, poissons marinés.

Menu Végétarien :

*Gaspacho du moment
Tarte fine Tomate Mozzarella Basilique
Coupe tutti frutti*

<i>Entrée- plat ou plat- dessert</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Entrée, plat, fromage ou dessert</i>	<i>26.00 €</i>

Entrées

Tarte fine Tomate Mozzarella Basilique	7.50 €
Terrine de la Houssaye	7.50 €
Gaspacho du moment	7.50 €
Tataki de thon, sésame et citron	9.50 €
Filet de Rouget à l'escabèche	9.50 €
Trio de viande fumée	9.50 €
Assiette de 6 huitres, numéro 3	13.00 €
Assiette de 9 huitres, numéro 3	18.50 €
Assiette de 12 huitres, numéro 3	24.00 €

Plats

Cabillaud lardé et son beurre aux herbes	16.00 €
Filet Mignon de porc Abricot et Poiré	16.00 €
Aiguillettes de poulet marinées thym et citron	16.00 €
Pavé de filet de bœuf, beurre aux cinq baies	20.50 €
Filet de Bar et son huile vierge	20.50 €
Aiguillettes de canard marinées à la figue	20.50 €

Desserts

Moelleux à la fraise et sa glace vanille	7.50 €
Coupe tutti frutti ou Dame blanche	7.50 €
Crème brûlée à la fleur d'oranger	7.50 €
Profiteroles	9.80 €
Pavlova aux fruits	9.80 €
Façon Tatin aux fruits du moment	9.80 €

Salades

Salade de la mer : Salade verte, carottes, maïs, courgettes, concombre, tomates, œuf, Tataki de Thon, Rouget mariné.

Salade de la terre : Salade verte, carottes, maïs, courgettes, concombre, tomates, œuf, aiguillettes de poulets, bacon