



*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 (-6 ans) : 11.50 €

*Croque Jambon ou poulet.
Dessert du moment, glace ou fromage blanc
Une boisson au choix (25 cl)*

Les P'tits juniors (- 12 ans) : 13.50 €

*Terrine de Canard ou Tite salade,
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 soir et lundis midi,
Ainsi que les samedis midi.*

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 22.00 à 30.50 € TTC

Gaspacho du moment
Terrine de canard de la Houssaye
Tartare de saumon et concombre
Assiette de 6 huitres

Filet de Poisson blanc beurre blanc citronné
Filet mignon de Porc à la pêche
Suprême de volaille à la Provençale

Coupe tutti frutti ou Dame blanche
Crème Catalane
Entremet fraise sur son sablé

Entrée-plat ou plat-dessert : 22.00 €
Entrée, plat, fromage ou dessert : 27.00 €
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 31.00 à 39.00 € TTC

Fricassé d'asperges, noisettes et magret fumé
Foie gras chutney de Framboise
Tataki de thon gingembre citron
Assiette de 9 huitres

Brochette de bœuf et canard mariné cajun
Filet de Rouget au thym
Filet de Bar au beurre blanc citronné

Profiteroles
Pavlova aux fruits du moment
Moelleux pistache
Tarte Tatin Normande

Entrée-plat ou plat-dessert : 31.00 €
Entrée, plat, fromage ou dessert : 36.00 €
Entrée, plat, fromage et dessert : 39.00 €





Extrait de la carte Été 2024

Entrées

Gaspacho de saison	8.50 €
Terrine de canard de la Houssaye	8.50 €
Tartare de saumon et concombre	8.50 €
Fricassée d'asperges, noisettes et magret fumé	10.50 €
Foie gras et chutney de Framboise	10.50 €
Tataki de thon gingembre et citron	10.50 €
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

Filet de poisson blanc (suivant arrivage) beurre blanc citronné	17.00 €
Filet Mignon de porc à la pêche	17.00 €
Suprême de volaille à la provençale	17.00 €
Brochette de bœuf et canard marinés au Cajun	22.50 €
Filet de Rouget au thym	22.50 €
Filet de Bar au beurre blanc citronné	22.50 €
Côte de bœuf 900 gr Charolais (sur réservation pour 2 personnes)	60.00 €
Plat végé : salade quinoa, mozza, tomates, concombres, asperges, œuf	17.00 €

Desserts

Crème Catalane	8.50 €
Coupe tutti fruti ou Dame blanche	8.50 €
Entremet Fraise sur sablé	8.50 €
Tarte pommes Normandes	10.00 €
Profiteroles	10.00 €
Pavlova aux fruits du moment	10.00 €
Moelleux pistache	10.00 €

Salade : 18.50

Salade verte, quinoa, tomates, betterave, concombre, chèvre chaud et ...
Au choix : Magret fumé et œuf ou,
Tartare de saumon et tataki de thon

