

La Carte

Tout plat commandé en direct aura une attente minimum de 30 mn
Doggy Bag 0.50€ sera facturé par emballage- Doggy Bag 0.50€ will be charged per package

Nos Entrées

- ✂ Foie gras mi cuit au naturel et ses toasts (fabrication maison) 20.00 €
Filo pastry parcel with goat cheese, bed of seeded salad and red cabbage pickles
- ✂ Rillettes de poissons en feuille de Nori, crémeux d'avocat, sauce cocktail et curcuma 15.00 €
Fish rillettes in nori seaweed, avocado cream, cocktail sauce and turmeric
- ✂ Croustillants de chèvre, lit de salade aux graines et pickles de chou rouge 14.00 €
Peasant tartlet, onions, bacon, raclette, crispy onion salad and a slice of Serrano ham
- ✂ Gaufre de betterave et saumon fumé maison (label rouge écossé), sauce aigrette, caviar de chou rouge sur lit de verdure à la graine de Lin 18.00 €
Beetroot waffle with homemade smoked salmon (Scottish Label Rouge), tangy sauce, red cabbage caviar on a bed of flaxseed salad
- ✂ Salade périgourdine (Gésiers confits maison, lardons, foie gras, magret fumé, champignons de Paris) 22.00 €
Perigord salad (preserved chicken livers and other meats, smoked bacon, foie gras, smoked duck breast)
- ✂ Soupe de poisson maison et sa garniture homemade fish soup with garnishes 20.00 €
- ✂ Belle Salade de chèvre chaud big Warm goat cheese salad 19.00 €
- ✂ Belle Salade de saumon fumé maison (Écosse Label Rouge) 19.00 €
Large homemade smoked salmon salad (Scotland Label Rouge)

Plat du jour

- ✂ Suggestion du Retour du marché - Chefs suggestion of the day 18.00 €

Nos Saveurs de la Mer

- ✂ Loup ou daurade (5/600gr) suivant arrivage, accommodé selon votre envie 30.00 €
Sea perch or sea Bream either grilled, poached or in a salt crust your choice (Grillé, poché, croûte de sel)
- ✂ Méli-mélo de poissons du retour du marché, émulsion d'huile d'olive et Basilic 28.00 €
Risotto de quinoa
A medley of fish from the market, olive oil and basil emulsion, quinoa risotto
- ✂ Rouille de Seiche à la Sétoise - Cuttlefish rust, Sète style 26.00 €

Nos Viandes

- ✂ Filet mignon de porc basse température, crème de moutarde ancienne, gâteau invisible de pomme de terre au lard et sauge 24.00 €
Pork tenderloin, cooked at low temperature, old-fashioned mustard cream, invisible potato cake with bacon and sage
- ✂ Parmentier de canard, coulis de vins rouge du pays d'Oc, crouton de Salpicon, chips de parmesan, huile de noix à la truffe 29.00 €
Duck Parmentier, red wine coulis from the Languedoc region, Salpicon crouton, parmesan crisps, truffle-infused walnut oil
- ✂ Entrecôte Charolaise (280 gr) au roquefort ou au beurre de Montpellier 29.00 €
Charolaise steak with either roquefort cheese sauce or Montpellier butter sauce

Nos Pâtes

- ✂ Spaghettis au Roquefort Spaghetti with roquefort sauce 15.00 €
- ✂ Spaghettis à la Bolognese maison Spaghetti, homemade Bolognese 15.00 €
- ✂ Spaghettis aux Morilles Spaghetti with Morels 26.00 €

prix net

~ Bord de Mer ~

Menu à 29,00 €

Croustillants de chèvre, lit de salade aux graines et pickles de chou rouge

Filo pastry parcel with goat cheese, bed of seeded salad and red cabbage pickles

Ou

Rillettes de poissons en feuille de Nori, crémeux d'avocat,

Sauce cocktail et curcuma

Fish rillettes in nori seaweed, avocado cream, cocktail sauce and turmeric

☆☆☆

**Filet mignon de porc basse température, crème de moutarde ancienne,
gâteau invisible de pomme de terre au lard et sauge**

Pork tenderloin, cooked at low temperature, old-fashioned mustard cream, invisible potato cake with bacon and sage

Ou

Suggestion du Retour du marché

Chefs suggestion of the day

Ou

Rouille de Seiche à la Sétoise

Cuttlefish rust, Sète style

☆☆☆

Fromage blanc au cognac, *Fromage ou Dessert*

White cheese with cognac with cognac, Cheese or Desert

Coupe de Glace 2 boules - Baba au Rhum -

Tartelette citron meringuée revisité à notre façon -

Brioche façon pain perdu et sa glace caramel beurre salé -

-Tartelette chaude au chocolat et sa boule de chocolat blanc

-Croustillant de pain d'épice glacé à la Menthe -

-Crème brûlée à la crème de marron- Ile flottante -

Tartelette à la pomme, glace vanille sauce caramel

Café liégeois ou chocolat liégeois sup. 3,00 €

Café gourmand sup. 6,00 €

Les desserts doivent être choisis en début de repas – Desserts must be chosen before the meal

Nos desserts sont élaborés maison- All our desserts are home made

Tout changement entraine un supplément - Any change causes an additional

Doggy Bag 0.50€ sera facturé par emballage- Doggy Bag 0.50€ will be charged per package

Tous nos plats sont préparés sur place par nos soins ...!!!

Couvert supplémentaire 2.5 € - Additional cover 2.5 €

prix net

Saveurs des Ruffes

Menu à 39,00 €

Terrine de foie gras mi-cuit maison et ses toasts

Home cooked foie gras with toast

ou

Gaufre de betterave et saumon fumé maison (label rouge écosses), sauce aigrelette, caviar de chou rouge sur lit de verdure à la graine de Lin

Beetroot waffle with homemade smoked salmon (Scottish Label Rouge), tangy sauce, red cabbage caviar on a bed of greens with flax seeds

★ ★ ★

Parmentier de canard, coulis de vins rouge du pays d'Oc, Crouton de Salpicon, chips de parmesan, huile de noix à la truffe

Duck Parmentier, red wine coulis from the Languedoc region, Salpicon crouton, parmesan crisps, truffle-infused walnut oil

ou

Suggestion du Retour du marché

Chefs suggestion of the day

ou

Méli-mélo de poissons du retour du marché, Émulsion d'huile d'olive et Basilic, risotto de quinoa

A medley of fish from the market, olive oil and basil emulsion, quinoa risotto

★ ★ ★

Assortiment de Fromages ou Fromage blanc au cognac ou glace au Roquefort et ses noix caramélisées

Selection of cheese or White cheese with cognac or Ice cream with Roquefort and caramelized nuts

★ ★ ★

Dessert

- Crème brûlée à la crème de marron - Nougat glacé à l'orange confite -
- Pavlova pina colada et son caviar d'ananas au basilic et muscat-
- Tartelette à la pomme, sauce caramel au beurre salé breton et sa boule de glace vanille - Profiteroles au chocolat - Île flottante-
- Brioche façon pain perdu et sa glace caramel beurre salé
- Tartelette chaude au chocolat et sa boule de chocolat blanc -
- tartelette citron meringuée revisitée à notre façon
- Croustillant de pain d'épices glacé, à la Menthe – Baba au Rhum -

Café gourmand sup. 6,00 €

Café liégeois ou chocolat liégeois sup 3,00 €

Les desserts doivent être choisis en début de repas - Desserts must be chosen before the meal

Tous nos desserts sont élaborés maison - All our desserts are home made

Tout changement entraîne un supplément - Any change causes an additional

Doggy Bag 0.50€ sera facturé par emballage - Doggy Bag 0.50€ will be charged per package

Tous nos plats sont préparés sur place par nos soins ...!!!

Couvert supplémentaire 2.5 € - Additional cover 2.5 €

prix net

Le Végétarien

Menu à 29,00 €

Salade composée - Mixed salad

ou

Croustillant de légumes, curcuma et Tofu, sur lit de salades
aux graines et pickles de chou rouge

Filo pastry parcel with vegetables, turmeric and tofu, on a bed of seeded
salads and red cabbage pickles

☆☆☆

Omelette fromage ou nature, et ses petits légumes
frais

Omelette – plain or cheese and vegetables

ou

Lasagne de ricotta, épinard et chèvre fondu

Lasagna with ricotta, spinach and melted goat

ou

Galette végétale maison aux épices cajun

Homemade vegetable steak with Cajun spices

ou

Moussaka végane Vegan moussaka

☆☆☆

Fromage ou Dessert (glace vanille et chocolat végane maison)

Cheese or Desert

Choix de dessert identique au menu Bord de Mer

Menu Dégustation 65 €

Menu élaboré au gré de notre carte



Mise en Bouche, 2 entrées, poisson,
Sorbet alcool, 1 plat, fromage, dessert

Aperitif, 2 starters, fish,
sorbet with Sorbet alcohol, main course,
Cheese and dessert

Menu Mousse (- 12 ans) 10.00 €

Steak haché, poisson pané ou nuggets – frites ou riz- 1 boule de glace – 1 sirop à l'eau

prix net

🌀 Desserts 🌀

Assortiment de Fromages	9.00 €
Fromage blanc au cognac	6.00 €
Chèvre chaud	7.00 €
Glace au Roquefort et ses noix caramélisées	6.00 €

Nos Desserts maison 9.00 €

- Crème brûlé à la crème de marron – Profiteroles au chocolat –
- Île flottante – Croustillant de pain d'épices glacé à la Menthe-
- Tartelette chaude au chocolat et sa boule de chocolat blanc
- Tartelette à la pomme, sauce caramel au beurre salé, glace vanille
- Baba au rhum- Nougat glacé à l'orange confite –
- Brioche façon pain perdu et sa glace caramel beurre salé
- Pavlova pina colada et son caviar d'ananas au basilic et muscat-
- Tartelette citron meringuée revisitée à notre façon -

Café liégeois ou chocolat liégeois 9,50 € (sup. 3.00 € pour les menus)

Café gourmand 13,00 € (sup. 6.00 € pour les menus)

Coupe de Glace

1 boule 2,50 € 🌀 2 boules 4,50 € 🌀 3 boules 6,00 €

Glaces & Sorbets Maison, Parfums en fonction de la fabrication

La coupe Terre & Mer 15 € (5 boules au choix +sce chocolat+fruit+chantilly)

La super coupe Terre & Mer 28 € (10 boules au choix + sce chocolat + fruit + chantilly)

Coupes Glacées Alcoolisées 12,00 € (Supplément pour les Menus 3 €)

Colonel (Sorbet Citron – Vodka)

Capitaine (Sorbet Poire – Alcool Poire)

Normande (Sorbet Pomme – Calvados)

Bourguignonne (sorbet cassis – liqueur de cassis)

Créole (glace rhum raisin – rhum)