



CARTE DU SOIR

ENTRÉES

- Tartare de Thon à la Japonaise (GF) 9.00 €
thon cru, marinade gingembre - citron vert - sauce soja - sésame
- Demi Camembert au Four (V) 7.50 €
chapelure Panko et confit de cranberries
- Chou-Fleur Rôti au Za'atar (V-GF) 7.00 €
salade de roquette - grenade - sauce yaourt et tahini

PLATS

- Dos de Cabillaud Rôti (GF) 22.00 €
coppa grillée et risotto crémeux à la courge
- Coeur de Rumsteak Charolais grillé à la Plancha (GF) 20.00 €
servi avec une sauce au poivre noir de Kampot et frites maison
- Burger Iberico 18.00 €
steak haché - chorizo grillé - fromage de brebis - poivrons et oignons confits - pain brioché - frites maison
- Polenta e Funghi aux Champignons du Loc'h (V-GF) 18.00 €
polenta crémeuse, poêlée de champignons, copeaux de parmesan et pignons de pin grillés

DESSERTS

- Coeur Coulant au Chocolat Noir, glace Vanille 8.50 €
- Crème Brûlée Pistache (GF) 8.50 €
- Dutch Apple Pie 8.50 €
tarte aux pommes, cannelle et crumble aux noix