

LA CARTE

Pour l'Apéritif

La planche à partager pour deux personnes (*uniquement le soir*) 20,00 €

Pâté en croûte, Rillettes de Thon, Tarama, Guacamole, Salade de fruits de mers en persillade, Tataki du moment



Les Entrées

Ravioles à la chair de crabe, bisque de crustacé. 12,00€

Pâté en croûte de poulet et moutarde à l'ancienne 11,50€

Rillettes de Thon, bouquet de mache et son toast 13,50€

Soupe de poissons de roche, croûtons et rouilles 9,00€



Les Plats

Magret de canard rôti, *Origine France* 24,50€

Entrecôte de Bœuf (250g) , *Origine France* 28,00€

Filet Mignon de porc, *Origine France* 26,50€

Filet de Bar grillé à huile d'olive et citron 24,00 €

Steak de Thon, sauce Thaï, pousse de soja et cébettes 24,00 €

Assiette Végétarienne 22,00€

Garnitures

Poêlée de légumes, Gratin dauphinois ou Risotto Arborio

Sauces

Sauce Thaï, Sauce Framboise, Sauce Poivre de Timut



Les Fromages

Faisselle de fromage blanc servie avec crème, coulis de fruits rouges ou nature
5,50€

Comté doux affinage 6 mois, noix et bouquet de mâche 6,00€



Les Desserts

Dessert du jour à la carte 7,00 €

Crêpes Suzette (beurre à l'orange et cointreau) 7,50€

Pour plus de plaisir sorbet à l'orange supplément 1,5€

Profiteroles maison, glace vanille, sauce chocolat 8,00 €

Pavlova à la crème de marron, marrons confits et copeaux de chocolat 7,50€

Salade d'oranges aux parfums d'hiver 7,50€

Café Gourmand 8,00€

Thé Gourmand 9,00€



Menu Enfant 12,50€

Sirop, poisson ou viande, boules de glaces

Composez votre coupe

1 Boule : 3,50€ 2 Boules : 7,00€
Supplément coulis ou crème Fouettée : 1,00€

Crèmes Glacées

Vanille de Madagascar
Chocolat Intense 70%
Caramel Fleur de Sel de Guérande
Café

Les Sorbets Pleins Fruits

Menthe Fraiche
Citron Jaune
Framboise
Pêche de Vigne
Pomme Granny
Cassis
Orange

Nos coupes Glacées :

Les Classiques 8,50€

Café ou Chocolat Liégeois

Deux boules café, café, chantilly, amandes
ou Deux boules Chocolat, sauce chocolat,
chantilly, amandes

Iceberg

Une boule chocolat, une boule menthe,
sauce chocolat, chantilly

Vacherin Fruits Rouges

Une boule vanille, une boule framboise,
meringue, coulis de fruits rouges, chantilly

Coupe du verger

Une boule pêche de vigne, une boule
orange, coulis de fruits, chantilly

Les Alcoolisées 9,00€

Irish

Deux boules café, whisky

Bourguignonne

Deux boules cassis, Marc de Bourgogne

La Pulpeuse

Deux boules citron, crème de citron

After Eight

Boule chocolat, boule menthe, Crème de
menthe

La Normande

Deux boules pomme, Calvados