

# TERRE ET MER

## SUGGESTION DU JOUR

**NOS ENTREES :** Terrine aux 3 poissons  
Oeufs mimosa (sauce aioli fait maison)  
Terrine de campagne et ses petits cornichons

**NOS VIANDES :** Steak de boeuf  
Demi magret de canard  
Filet de canette

**NOS POISSONS :** Steak de thon ALBACORE  
Pavé de saumon  
Filet de perche  
Filet de truite rose

**Accompagnement :** Riz ou frites MAISON

**Nos desserts :** Mousse au chocolat  
Crème brûlée  
Mousse au citron vert  
(Nos desserts sont faits maison)

**PLAT :** 15,90 euros  
**ENTREE - PLAT :** 17,90 euros  
**PLAT - DESSERT :** 17,90 euros  
**FORMULE COMPLETE :** 19,90 euros

**\* CHOUCROUTE DE LA MER** 16,90 euros

**PLAT :** 16,90 euros  
**ENTREE - PLAT :** 18,90 euros  
**PLAT - DESSERT :** 18,90 euros  
**FORMULE COMPLETE :** 20,90 euros

SELON DISPONIBILITE - SERVICE COMPRIS - SUGGESTION DU JOUR UNIQUEMENT LE MIDI

MOULES FRITES - FRITURES COTE VERSO

# TERRE ET MER

## SUGGESTIONS DU JOUR

### MOULES

\* MOULES MARINIÈRES – FRITES 15,90 euros

\* MOULES SAUCE ROQUEFORT – FRITES 17,40 euros

### FORMULE FRITURES

NOS ENTREES : Terrine aux 3 poissons  
Oeufs mimosa (sauce aioli fait maison)  
Terrine de campagne et ses petits cornichons

NOS FRITURES : Friture de petits poissons « JOELS »  
Friture d'anneaux de CALAMAR  
Friture de crevettes allongées panée PANKO  
Trio de la mer (moules-friture JOELS-friture calamar)

Accompagnement : Salade fraîcheur – frite maison- sauce AIOLI

Nos desserts : Mousse au chocolat  
Crème brûlée  
Mousse au citron vert  
(Nos desserts sont faits maison)

PLAT : 15,90 euros

ENTREE – PLAT : 17,90 euros

PLAT – DESSERT : 17,90 euros

FORMULE COMPLETE : 19,90 euros

SELON DISPONIBILITE – service compris – SUGGESTION DU JOUR UNIQUEMENT LE MIDI