



# Les Menus

## Pertuis

20,50 €

**Assortiment de crevettes roses et bulots**

*Accompagné de sa mayonnaise maison...*

**Terrine de lapin au cognac**

*Pistaches torréfiées et son chutney de pruneaux à la sauge*

**Filet de poisson à la crème de vanille**  
*(Selon arrivage)*

**Echine de porc à la crème d'ail...cuisson à basse température pour un fondant optimum**

**Gaufre** au sucre,  
*caramel salé ou Nutella.*

**Glace 2 boules** au choix

## Menu Enfant

8,60 € *(Moins de 10 ans)*

**Filet de poisson pané** par nos soins

**Steak haché** façon bouchère

**Jambon blanc** supérieur

*Riz, frites ou légumes*

**Gaufre** ou **glace 2 boules**

## Îlot

23,90 €

**6 Huitres de Fouras**

**Raviolis frits de poisson et**

**Coriandre** *salade de wakamé*

*Sauce barbecue*

**Bouchons réunionnais.** *Salade d'achards de légumes piment chinois.*

**Rougail morue...***riz, grains, rougail... Plat d'origine réunionnaise cuisiné avec tomates poivrons oignons et épices...*

**Suggestion du chef**

**Matelote d'anguilles** *au vin blanc, champignons, lardons, pommes vapeur....*

**Onglet de bœuf...**

*Mariné au cacao, frites, salade, riz ou légumes du jour*

**Cordillère des anges...***meringue, glace vanille, caramel au beurre salé et chantilly*

**Crème chocolat, Espuma**

*pistache aux noisettes caramélisées*

**Glace 2 boules chantilly**

**Gaufre** *fraises fraîches chantilly et coulis mijet.*

## Archipel

28,60 €

**Ceviche de poisson ...Poisson cru**  
*Citron vert céleri coriandre et condiments*

**Cagouilles à la charentaise.....**

*Cuisinées au vin rouge et chair à saucisses, recette traditionnelle des Charentes*

**Chèvres panés aux noisettes**  
*et sa confiture de cerise noire*

**Poisson du marché.....** *les produits de la mer, du jour !*

**Poulpe au coco et au cumin...**

*Riz, grains et rougail*

**Pièce de bœuf**

*sauce chimichurri, frites, salade riz ou légumes du jour*

**Tagine d'agneau aux citrons confits...***plat d'origine marocaine servi avec du riz et son confit d'oignons*

**Ti-coco**

*Biscuit brownies, croustillant, crémeux passion, mousse coco et coulis goyave*

**Parfait glacé à la vanille** façon *mystère*

**Dessert du jour**

