

MENU DU MARCHE
(UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI MIDI,
HORS JOURS FÉRIÉS)

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT
= 22.90 €

ENTREE + PLAT + DESSERT = 25.90 €

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS

ENTREES

Tartine pommes de terre, lard et
reblochon
OU
Cromesquis de maquereau, siphon à
l'ail

PLATS

Rougail saucisses, riz pilaf
OU
Petit épeautre aux crevettes

DESSERTS

Chou à la crème
OU
Fondant chocolat

MENU GOURMET 39.90€

ENTREE + PLAT + DESSERT = 39.90€

AVEC FROMAGES ET DESSERT = 45€

OU A LA CARTE

ENTREES

Oeuf parfait, crème de courge et lard fumé
13.90€

OU

Gaufre au saumon fumé et crème aux herbes
13.90€

PLATS

*Suprême de poulet, mousseline de carottes et
arancini au chorizo* 24.90€

OU

*Filet de saumon, risotto crémeux et sauce
satay* 24.90€

OU

Risotto aux légumes et parmesan (végétarien)
16.90€

DESSERTS

Chou craquelin façon profiterole 8.90€

OU

Financier amandes, crème citron-vanille
8.90€

OU

Assiette de fromages 8€

TOUS NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGENES.

MENU DU CHEF 49.90€

ENTREE + PLAT + FROMAGES OU DESSERT = 49.90€
AVEC FROMAGES ET DESSERT = 55€

OU A LA CARTE

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS

ENTREES

Terrine de foie gras maison 16.90€
OU

*Saint-Jacques snackées, consommé de
langoustines infusé au Belotta 16.90€*

PLATS

*Filet de boeuf normand, mille-feuilles de
pommes de terre et jus de viande 32.90€*
OU

*Filet de Saint-Pierre, polenta crémeuse et jus
de homard 32.90€*

DESSERTS

Assiette de fromages 8€

OU

Pavlova ananas-persil 9.90€

OU

Arlette à la crème vanille 9.90€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, NOS GLACES EGALEMENT AINSI QUE NOTRE PAIN AUX
GRAINES PETRI ET CUIT CHAQUE JOUR DANS NOTRE CUISINE. NOUS TRAVAILLONS DES PRODUITS
FRAIS ET NOS MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER CHAQUE JOUR EN FONCTION DE NOS
ARRIVAGES.

NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGENES, N'HESITEZ PAS DEMANDER LA LISTE SI BESOIN.