

Le Caveau de l'Isle

Formules MENU (Uniquement le midi) :

Entrée + Plat + Dessert : 35,90 €

Entrée + Plat OU Plat + Dessert : 27,90 €

Les plats du jour ne sont pas inclus dans les formules et ne bénéficient pas de réduction

Les Entrées (Prix à la carte)

Foie Gras Mi-Cuit Maison , Chutney de Figues	• 22,00 €
Duo de Saumon en Tartare , Crème à l'Aneth, Pain Grillé	• 16,00 €
Poêlée de Calamars au Piment d'Espelette	• 14,00 €
Cuisses de Grenouilles Poêlées Ail & Persil	• 17,00 €
Poêlon d'Escargots (6) , Beurre Maître d'Hôtel / (12 Escargots = 19€)	• 12,00 €
Soupe à l'Oignon Gratinée	• 12,00 €
Salade Rio Dos (salade, avocat, cœurs de palmier, crevettes, tomates, huile d'olive)	• 12,00 €
Salade d'Endives , Noix & Roquefort	• 12,00 €
Salade Landaise (salade frisée, gésiers & magrets fumés de canard, lardons)	• 17,00 €

Les Plats (Prix à la carte)

(Sauces au choix : Poivre, Roquefort, Béarnaise)

Maxi Brochette (Bœuf, Agneau, Poulet)	• 24,90 €
Brochette Marinée , à la Façon du Chef – Bœuf ou Agneau	• 22,00 €
Brochette Marinée , à la Façon du Chef – Poulet	• 21,00 €
Cœur de Rumsteck Grillé, Légumes	• 22,90 €
Entrecôte de Bœuf Grillée, Beurre Maître d'Hôtel	• 24,00 €
Côtes d'Agneau , Gratin Dauphinois	• 23,90 €
Steak Tartare (Bœuf) et ses Ingrédients, Frites & Salade	• 22,00 €
Suprême de Volaille , Sauce aux Marrons, Purée, Haricots Verts	• 22,00 €
Magret de Canard , Sauce au Miel, Gratin Dauphinois	• 24,00 €
Confit de Canard , Pommes Sautées à l'Ail	• 24,00 €
Filet Mignon (porc), Sauce Chorizo, Purée & Légumes Frais	• 22,00 €
Crevettes des Iles , Riz Pilaf (Sauce Légèrement Piquante)	• 24,00 €
Filet de Bar , Sauce Beurre Blanc, Riz & Légumes	• 22,00 €
Dos de Saumon Grillé , Riz & Légumes	• 24,00 €
Noix de Saint Jacques , Crème au Curry, Tagliatelles	• 26,00 €
Assiette Végétarienne (gratin d'aubergines, gratin dauphinois, légumes)	• 22,00 €