

Nos Entrées

Gaspacho et sa Mousse de Chèvre-----	10€00
Rillettes aux 2 Saumons et son Pain aux Céréales -----	11€00
Œufs Cocotte au Foie Gras-----	11€00
Burrata et son Pesto de Cacahuètes-----	11€00
Ravioles de Volaille aux Cèpes et Ecrevisses Sauce Crustacés-----	16€00
Foie Gras de Canard au Sauternes, Chutney de Pomme et son Pain aux Céréales -----	16€00

Nos Poissons

Filet de Truite au Beurre Blanc, Mousseline de Patate Douce et Petits Légumes -----	20€00
Pavé de Sandre Sauce Vierge, Mousseline de Patate Douce et Petits Légumes-----	24€00
St Jacques au Beurre Blanc, Mousseline de Patate Douce et Petits Légumes -----	27€00

Salade

Salade César (<i>Salade, Poulet Pané, Croûtons de Pain, Tomates, Sauce César</i>) -----	18€00
Poke Bowl (<i>Saumon, Radis, Carottes, Wakame, Avocat, Tomates, Pastèque et Riz Thai</i>) -----	20€00

Nos Plats Végétariens

Assiette Végétarienne (<i>Galette de Lentilles-Poivrons-Courgettes-Emmental, Grenailles Persillées, Mousseline de Patate Douce et Petits Légumes</i>) -----	18€00
Burger Végétarien (<i>Pain aux 3 Céréales Bio, Galette de Lentilles-Poivrons-Courgettes-Emmental, Fromage de Brebis, Confit D'oignons et Sauce Tomate Maison</i>), Frites Maison et Salade -----	21€00
Poke Bowl (<i>Radis, Carottes, Wakame, Avocat, Tomates, Pastèque et Riz Thai</i>) -----	18€00
Camembert Rôti 250gr au Thym et au Miel, Grenailles, Salade et ses Toasts -----	15€00

Nos Prix s'entendent TTC

**Tous nos Plats sont Faits Maison sauf Galette Végé et Poulet Pané*

Nos Viandes

Camembert Rôti 250gr au Thym et au Miel, Grenailles, Salade, Charcuterie et ses Toasts -----	18€00
Tartare de Bœuf VBF Préparé, Frites Maison et Salade -----	20€00
Tartare de Bœuf VBF Préparé à l'Italienne (<i>Pesto, Grana Padano et Tomates Confites</i>), Frites Maison et Salade -----	21€00
Le Burger au Poulet (<i>Pain aux 3 Céréales Bio, Poulet Pané, Confit d'Oignons, Sauce Tomate Maison, Sauce Tartare</i>), Frites Maison et Salade -----	20€00
Le Burger du Compostelle (<i>Pain aux 3 Céréales Bio, Steak de Bœuf VBF, Fromage de Brebis, Confit d'Oignons et Sauce Tomate Maison</i>), Frites Maison et Salade -----	22€00
Noix d'Epaule de Porcelet Sauce Aigre Douce, Grenailles Persillées et Mousseline de Patate Douce-----	20€00
Magret de Canard Entier, Sauce Poivre Vert, Frites Maison et Salade -----	26€00
Filet de Bœuf à la Plancha Sauce Bordelaise , Frites Maison -----	27€00
Ris de Veau et son Jus Corsé au Porto, Lardons et Petits Oignons, Grenailles Persillées et Mousseline de Patate Douce -----	28€00

Nos Desserts

Profiteroles (<i>Choux, Craquelin Cacao, Boules Vanille, Sauce Chocolat</i>)-----	9€00
Craquant Chocolat et Praliné Cacahuètes (<i>Biscuit Joconde Cacahuètes, Croustillant Chocolat Praliné Cacahuètes, Mousse Chocolat, Crèmeux Cacahuètes, Glaçage Rocher</i>)-----	9€00
Pavlova aux Fraises (<i>Meringue, Chantilly Maison, Compotée Fraise, Fraises</i>)-----	9€00
Tarte Tatin et sa Boule de Crème Glacée à la Crème Fraiche d'Isigny -----	9€00
Dame Blanche (<i>3 Boules Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly Maison</i>)-----	9€00
Chocolat Liégeois (<i>3 Boules Chocolat, Sauce Chocolat et Chantilly Maison</i>) -----	9€00
Café Liégeois (<i>3 Boules Café, Espresso et Chantilly Maison</i>)-----	9€00
Assiette de Fromages (4 Sortes)-----	9€00
Thé Gourmand (5 Pièces)-----	11€00
Soufflé au Grand Marnier (<i>à commander en début de Service</i>) -----	11€00
Café Gourmand (5 Pièces)-----	10€00
Thé Gourmand (5 Pièces)-----	11€00
Coupe de Glace ou Sorbet (<i>La Boule</i>) -----	2€00

Menu Enfant 14€00

Crudités ou Saucisson
Steak Haché ou Aiguillettes de Poulet Panées / Frites Maison
Deux Boules de Glace

Nos Prix s'entendent TTC

*Tous nos Plats sont Faits Maison sauf Poulet Pané, Glaces et Sorbets