



20 février 2019

### Entrées

- ❖ Filet de sardines de Lorient confites aux trois agrumes
- ❖ Œufs bénédicte, sauce au bleu du Geix
- ❖ Petite planche de charcuterie

### Plats

- ❖ Pièce du boucher grillée, sauce à la moutarde à l'ancienne & frites maison (viande FR/IRL)
- ❖ Tournedos de veau, sauce au poivre vert & frites maison (+€3.00)
- ❖ Assiette de la mer : beignets de crevettes roses, sauce cocktail aigre-douce, rillettes de thon à la rouille maison, filet de merlu poché

### Desserts

- ❖ Crème brûlée à l'amaretto
- ❖ Bavarois kiwi chocolat blanc
- ❖ Assiette de fromages affinés par la Basco Béarnaise (+€3.00)

---

Entrée + Plat			18 €
Plat + Dessert			18 €
Entrée + Plat + Dessert			20 €
Plat du jour			13.50 €
Entrée seule	6.50€		
Dessert seul	6.50€	Assiette de charcuterie mixte	12€
Café expresso	1.60€	Thé	3.50€

**Nous acceptons les tickets restaurants (2 par personne maximum)**

**Tous nos plats sont préparés par nos soins dans notre cuisine à partir de produits bruts et peuvent contenir des allergènes. N'hésitez pas à nous demander**

**Toutes nos viandes (porc, volailles, bœuf) sont d'origines françaises, sauf indication contraire.**

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises