

LA CARTE



ENTRÉES

Croque au canard confit, au beaufort et
crème ciboulette 9€

Velouté de potimarron, oeuf mollet et
ventrèche des pyrénées 7€

Moules de bouchot de la Baie du
Mont-Saint-Michel
à la crème de bresse 8€

PLATS PRINCIPAUX

Gambas à la plancha et sauce rouille 19.50€ - 6 pièces
27€ - 12 pièces

Filet de bar à la plancha et sauce américaine 20€

Entrecôte Simmental grillée et jus de viande 27€

Magret de canard IGP sud-ouest grillé et sauce roquefort 21€ - Demi ~200g
26€ - Entier ~400g

Nos plats sont accompagnés de frites à la graisse de canard, de légumes rôtis et d'une purée
de pommes de terre à l'huile de truffe (garniture complète supplémentaire : 5€)



DESSERTS

Les desserts du comptoir 8€

Brioche perdue, glace vanille
et caramel au beurre salé 8€

Café gourmand 11€

Assiette de fromages 8€

Glaces artisanales 2.50€ la boule
4.90€ 2 boules
6.50€ 3 boules

FORMULES

Menu du jour 20€

Entrée, plat ou plat, dessert du jour 17€

Plat du jour 14€

Menu enfant 12€

Menu Canailles 34€

(Une entrée, un plat, un dessert au choix)

