

Les entrées à la carte (starters)

Terrine de foie gras, et son chutney 18€00
Foie gras terrine, with chutney

Saint-Jacques rôties foie gras poêlé sauce Bordelaise 17€00
Roasted scallops, pan fried foie gras, Bordeaux sauce

Rosace de saumon fumé par nos soins 17€00
Crème de ciboulette
Smoked salmon rosette by us chive cream

Soupe du pêcheur et sa garniture 11€00
Fish soup with garnish

Assiette végétarienne de la marina 16€00
Vegetable plate

Menu enfant 14€00

un sirop a l'eau

Un steak haché ou un filet de poisson

une coupe de glace

Les viandes : Meats à la carte

Entrecôte grillée sauce camembert ou Béarnaise 25€00

Pommes de terre grenaille

Grilled rib steak, camembert or Béarnaise sauce, new potatoes

Magret de canard grillé escalope de foie gras 25€00

Mix de champignons sauce Bordelaise

grilled duck breast foie gras escalope, mushrooms mix Bordelaise sauce

Burger du chef 16€50

Chef's burger

Les poissons : Fish : À la carte

Filet de bar Gambas rôties bisque de crustacés 26€00

Mousseline de manioc

Duo of Sea bass fillet roasted prawns shellfish bisque, cassava mousseline

Choucroute royale de la mer, sauce aneth 29€00

Saumon, bar, haddock, crevettes, gambas

Royale sauerkraut of the sea salmon sea bass haddock shrimp prawns, dill sauce

Assiette de poissons grillés accompagnée de 3 sauces 30€00

Filet de bar, Saint-Jacques saumon, gambas

Grilled fish platter with 3 sauce sea bass fillet, Scallops, salmon, prawns

Saint-Jacques rôties sauce à l'orange 26€00

mousseline de patates douce

Roasted scallops orange sauce sweet potatoes mousseline

Fish and chips par nos soins 16€00

By us