

MENU DU JOUR

VENDREDI 20 MARS

➤	<u>ENTRÉE+PLAT+DESSERT.....</u>	<u>19.50€</u>
➤	<u>ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT.....</u>	<u>17.50€</u>
➤	<u>PLAT DU JOUR.....</u>	<u>13.50€</u>
➤	<u>MENU ENFANT : BOISSON+STEAK HÂCHÉ OU PLAT DU JOUR+BOULE DE GLACE.....</u>	<u>13.50€</u>

ENTRÉES DU JOUR :

- RILLETES FERMIÈRE.
- VERRINE DU CHEF (AVOCAT, CREVETTES, PIQUILLOS).

ENTRÉES AVEC SUPPLÉMENTS :

- ŒUFS COCOTTE À LA TRUFFE. (SUPPLÉMENT 5€)
- SOUPE DE POISSON. (SUPPLÉMENT 4€)
- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT À LA FIGUE. (SUPPLÉMENT 6€)

PLATS DU JOUR :

- NAVARIN D'AGNEAU.
- LIMANDE SOLE MEUNIÈRE.

PLATS AVEC SUPPLÉMENTS :

- CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU ROMARIN. (SUPPLÉMENT 10€)
- POULPE GRILLÉ AU PESTO ET SAUCE VIERGE. (SUPPLÉMENT 8€)
- ENTRECÔTE DE BŒUF (VBF) 300GRS ENVIRON, ÉCHALOTES CONFITES, FRITES ET SALADE. (SUPPLÉMENT 10€)

DESSERTS DU JOUR :

- ILE FLOTTANTE.
- CLAFOUTIS AUX FRAISES ET BANANES.

DESSERTS AVEC SUPPLÉMENTS :

- COULANT AU CHOCOLAT ET GLACE NOIX DE COCO. (SUPPLÉMENT 2€).
- CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT ET CRÈME GLACÉ CARAMEL. (SUPPLÉMENT 2€)
- CAFÉ GOURMAND (SUPPLÉMENT 4€).