



Notre chef cuisinière a le plaisir de vous faire découvrir nos plats revisités, tout en espérant vous laisser une bonne saveur dans la bouche et vous donner l'envie de revenir.

Bon appétit !

Le mot du chef :

L'eau de concombre vous aide à :

- Réguler la température corporelle*
- Réguler le système cardio-vasculaire*
- Eliminer les toxines*

Ainsi elle offre au corps un apport extra de vitamines et de minéraux.



N'hésitez pas à nous signaler si vous êtes allergiques à certains produits

NOS ENTRÉES



4,00€

Beignets de morue



6,90€

Guacamole thon et avocat



9,00€

Foie gras et confiture d'oignons



8,00€

Gambas à la portugaise



8,50€

Coquilles du chef

Photos non contractuelles

NOS SALADES



Salade Classique

8,00€

Salade, tomates, oignons, olives



Salade Hawaïenne

13,50€

Thon mit cuit, tomates cerise, mangue ou ananas selon arrivage, gingembre confit, vinaigrette, salade



Salade Cobb

13,50€

Mélange de salade, poulet, maïs, tomates cerise, avocat, oeuf dur



Salade César Iceberg

13,50€

Poivron rouge et jaune, poulet, oeuf dur, parmesan, croutons

Photos non contractuelles

NOS PLATS



Faux filet grillé 14,00€



Pavé de Rumsteak 22,00€
au foie gras



Entrecôte du boucher 20,00€



Burger Maison 16,00€

Bun's, salade, tomate, oignons, cornichons, cheddar



Terre et Mer 18,00€

Viande selon arrivage
et fruits de mer

accompagnement au choix : frites, riz, pommes de terres sautées légumes, ou risotto.

Photos non contractuelles

NOS PLATS



Morue du chef

..... 17,50€



Croustillant de gambas
et risotto

..... 18,50€



Pavé de saumon

..... 18,00€



Tilapia grillé sauce vierge

..... 15,00€

Pour l'accompagnement de nos viandes et poissons,
nous vous proposons : frites, riz, pommes de terres sautées légumes,
ou risotto.

Photos non contractuelles

NOS DESSERTS

Tiramisu



6,00€

Crème brûlée



6,00€

Cheese Cake



6,00€

Fondant au chocolat



6,00€

Flan Portugais

6,00€

Mousse au chocolat

6,00€

Salade de fruits

6,00€

Café/Thé gourmand

8,50€

Plateau de fromages

6,00€



Photos non contractuelles

NOS BOISSONS

Vittel (Eau plate) 1l		5,00€
Vittel (Eau plate) 50cl		3,50€
Vittel (Eau plate) 25cl		2,50€
Badoit (Eau pétillante) 1L		5,00€
Badoit (Eau pétillante) 50cl		3,50€
Perrier 33cl		3,00€
Coca Cola 33cl		2,50€
Coca Light 33cl		2,50€
Coca Zéro 33cl		2,50€
Dr Pepper 33cl		2,50€
Ginger Beer 33cl		3,00€
Orangina 25cl		2,50€
Limonade (Italienne)		3,00€
Limonade fruit de la passion 33cl		3,50€
Limonade mangue 33cl		3,00€
Schweppes Tonic 33cl		3,00€
Jus de légumes 25cl		3,50€
Jus d'orange Bio 25cl		3,00€
Jus multifruit Bio 25cl		3,50€
Jus de pomme Bio 25cl		3,00€
Jus de carotte-orange Bio 25cl		3,00€
Jus de tomate 25cl		3,00€
Jus d'orange fraîchement pressé		4,50€

Photos non contractuelles

NOS ALCOOLS

Bières

Heineken 33cl	4,00€
Desperados Tequila 33cl	4,50€
1664 33cl	4,00€
Bière brune 33cl	4,50€
Panaché sans alcool 25cl	3,00€

Apéritifs

Kir vin blanc 12cl	4,00€
Kir royal 12cl	5,00€
Martini rouge/blanc 5cl	4,00€
Porto rouge 5cl	4,00€
Baileys 5cl	4,00€
Pastis 2cl	4,50€
Apéritif sans alcool 5cl	4,00€
Sangria sans alcool	4,00€

Champagne

	la bouteille
Champagne Lombard Brut	35,00€

Vin mousseux

	75cl
Muscador <i>Délicatement sucré et ses arômes incomparables</i>	18,00€

Whisky

Jack Daniels 4cl	7,00€
J&B 4cl	6,00€

Digestifs

Cognac 4cl	6,00€
Get 27 4cl	5,00€



Photos non contractuelles



NOS VINS

Vins Blancs

	75cl	37cl
Chardonnay <i>Vin aux arômes subtils de fleurs et de fruits</i>	15,00€	
Muscadet <i>Robe jaune pâle, très aromatique</i>	15,00€	10,00€
Petit Chablis <i>Vin charpenté, frais et très sec</i>	23,00€	

Vins Rosés

	75cl	37cl
Syrah <i>Cépage puissant et épicé par excellence</i>	15,00€	
Côtes de provence <i>Couleur légèrement saumonnée, des arômes de petits fruits</i>	15,00€	12,00€
Tavel Bio <i>Vin de la passion, de l'authenticité et du plaisir</i>	24,00€	13,00€

Vins Rouges AOC AOP

	75cl	37cl
Château Malbec <i>Cépage puissant et fruité</i>	15,00€	9,00€
Pinot noir <i>Une corbeille de petits fruits rouges et noirs. Très vivant en bouche</i>	18,00€	10,00€
Merlot <i>Cépage robe cerise intense, très expressif</i>	15,00€	11,00€
Saumur Champigny <i>Robe lumineuse, veloutés dans la bouche accompagné avec la viande rouge</i>	19,00€	12,00€
Brouilly <i>Vin fruité et floral</i>	18,00€	14,00€

Vins du Monde

	75cl
Vin Italien Bardolino <i>Vin très fruité en bouche, sec et très équilibré</i>	20,00€
Vin Italien Chilli Los Quintaos	18,00€

Vins de table

Rouge, Rosé, Blanc

le verre	25cl	50cl
4,00€	6,00€	8,00€



Photos non contractuelles