

# LA CARTE

## Pour l'Apéritif

La planche à partager pour deux personnes (*uniquement le soir*) 20,00 €

Assortiment de saucissons, Poivrons confits, Tarama, Guacamole, Salade de fruits de mers en persillade, Tataki du moment



## Les Entrées

Asperges blanches, vinaigrette aux fruits secs 12,00€

Escalopes de foie gras poêlées 16,50€

Tartare de saumon et guacamole 14,50€

Ravioles aubergines-parmesan et coulis de tomate au basilic 11,00€



## Les Plats

Magret de canard rôti, *Origine France* 24,50€

Entrecôte de Bœuf (250g), *Origine France* 28,00€

Onglet de veau, *Origine Allemagne* 26,50€

Gambas sautées en persillade 24,50 €

Tataki de saumon, sauce Thaï et cébettes 24,50 €

Ravioles aubergines parmesan 22,00€

## **Garnitures**

Poêlée de légumes, Purée de pomme de terre à l'huile d'olive, Riz thaï, Pommes de terre sautées

## **Sauces**

Sauce Thaï, Sauce fruits rouges, Sauce Poivre de Timut



### **Les Fromages**

Faisselle de fromage blanc servie avec crème, coulis de fruits rouges ou nature  
5,50€

Demi Saint Marcelin, bouquet de mâche et noix 6,00€



### **Les Desserts**

Dessert du jour à la carte 7,00 €

Moelleux au chocolat, glace vanille 7,50€

Profiteroles maison, glace vanille, sauce chocolat 8,00 €

Pavlova aux fruits de saison et coulis 7,50€

Carpaccio d'ananas, sorbet passion 7,50€

Café Gourmand 8,00€

Thé Gourmand 9,00€



### **Menu Enfant 12,50€**

Sirop, poisson ou viande, boules de glaces