



Notre carte

Les Assiettes

Petite

Grande

Soupe du Moment

4.50€

9.00€

Ardoise du Grand Ouest

8.50€

16.00€

(Jambon de Bayonne, Magret de canard fumé, Terrine Maison, Piquillos & Roquette)

La Biquette au Verger

7.50€

14.50€

(Chèvre fermier de « Chez Véro » sur un toast de pomme, lit de salade & noix)

Crab Cake, Mayonnaise au Curry

7.50€

15.00€

(Si vous parlez anglais, vous savez, dans le cas contraire, on vous dira tout !)

Œuf Cocotte, mouillettes au

7.00€

14.00€

beurre d'algues & Truite fumée des Landes

Assortiment à partager

(4) 8.00€

16.00€ (8)

Les Plats

La « blonde » du Boucher & Grumbeerekiechle

15.00€

Pièce de Blonde d'Aquitaine bretonne par la Maison Eric le Sommer des Halles des Lices

Jarret de Porc Braisé au Cidre, légumes de saison

15.00€

Andouille de Guéméné à la crème de moutarde

15.00€

Filet de Poisson cuisiné selon l'humeur

17.00€

Pâtes aux légumes grillés, Pesto & copeaux de Parmesan

14.00€

Suggestion du Moment

Voir ardoise

Notre carte est élaborée avec des produits locaux & du Sud-Ouest, de saison qui sont préparés avec plaisir tous les jours....

En cas d'allergies, n'hésitez pas à nous consulter

Comme à la Maison



Nos desserts

Crumble de fruits, glace vanille	7.00€
Brioche perdue & sa glace caramel fleur de sel	7.00€
Cheesecake saveur du Moment	7.00€
Sablé breton à la Rhubarbe rôtie & Jurançon moelleux	7.00€
Mi- cuit au Chocolat noir & sa glace	7.00€
Café ou Thé Délice	8.00€
Sélection de fromages affinés de « Chez Véro »	8.00€
Coupe de glace	2 boules 4.50€ 3 boules 7.00€
Coupe composée :	
Dame blanche, chocolat liégeois, Colonel	8.00€
Etc.....	

En cas d'allergies, n'hésitez pas à nous consulter

«Gourmandisement », Eric & Mélanie

Comme à la Maison