

La Carte

Tout plat commandé en direct aura une attente minimum de 30 mn
Doggy Bag 0.50€ sera facturé par emballage- Doggy Bag 0.50€ will be charged per package

Nos Entrées

- | | |
|--|---------|
| 🍴 Foie gras mi cuit au naturel et ses toasts (fabrication maison) | 20.00 € |
| home cooked goose liver and toast | |
| 🍴 Brochettes de moules pannées, aïoli traditionnel et son "tartare de pomme de terre" | 14.00 € |
| Breaded mussel skewer with traditional aioli and potato tartare | |
| 🍴 Tartelette Paysanne, oignons, lardons, raclette, | 15.00 € |
| bouquet de verdure aux oignons Crispy et sa tranche de jambon de Serrano | |
| Peasant tartlet, onions, bacon, raclette, crispy onion salad and a slice of Serrano ham | |
| 🍴 Mosaïque de poissons crus marinés aux petits légumes, crème d'avocat, | 18.00 € |
| Yamato Ponzu et croustillant de fleurs | |
| Mosaic of raw fish marinated with small vegetables, avocado cream, | |
| yamato Ponzu and crispy flower | |
| 🍴 Salade périgourdine (Gésiers confits maison, lardons, foie gras, magret fumé, champignons de Paris) | 22.00 € |
| Perigord salad (preserved chicken livers and other meats, smoked bacon, foie gras, smoked duck breast) | |
| 🍴 Soupe de poisson maison et sa garniture homemade fish soup with garnishes | 20.00 € |
| 🍴 Belle Salade de chèvre chaud big Warm goat cheese salad | 19.00 € |

Plat du jour

- | | |
|--|---------|
| 🍴 Suggestion du Retour du marché - Chefs suggestion of the day | 18.00 € |
|--|---------|

Nos Saveurs de la Mer

- | | |
|--|---------|
| 🍴 Loup ou daurade (5/600gr) suivant arrivage, accommodé selon votre envie | 30.00 € |
| Sea perch or sea Bream either grilled, poached or in a salt crust your choice (Grillé, poché, croûte de sel) | |
| 🍴 Noix de st jacques juste snackées, bisque de Butternut aux morilles | 28.00 € |
| Scallops, lightly seared, butternut bisque with morels | |
| 🍴 Risotto de fruits de mer à la crème de crustacés | 26.00 € |
| Seafood risotto with crustaceans cream | |

Nos Viandes

- | | |
|---|---------|
| 🍴 Ballotine de poulet fermier label rouge en cuisson 24H basse température, | 24.00 € |
| crème de champignons, Crémeux de coquillettes au jambon | |
| Red Label farm chicken ballotine cooked for 24 hours at low temperature, | |
| mushroom cream, creamy shell pasta with ham | |
| 🍴 Filet de bœuf, sauce foie gras et sa compotée d'oignons | 29.00 € |
| Beef fillet, foie gras sauce and onion compote | |
| 🍴 Entrecôte Charolaise (280 gr) au roquefort ou au beurre de Montpellier | 29.00 € |
| Charolaise steak with either roquefort cheese sauce or Montpellier butter sauce | |

Nos Pâtes

- | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|---------|
| 🍴 Spaghettis au Roquefort | Spaghetti with roquefort sauce | 15.00 € |
| 🍴 Spaghettis à la Bolognaise maison | Spaghetti, homemade Bolognese | 15.00 € |
| 🍴 Spaghettis aux Morilles | Spaghetti with Morels | 26.00 € |

prix net

Le Végétarien

Menu à 27,00 €

Salade composée

Mixed salad

★★★

Omelette fromage ou nature, et ses petits légumes frais

Omelette – plain or cheese and vegetables

ou

Lasagne de ricotta, épinard et chèvre fondu

Lasagna with ricotta, spinach and melted goat

ou

Galette végétale maison aux épices cajun

Homemade vegetable steak with Cajun spices

ou

Moussaka végétale Vegan moussaka

★★★

Fromage ou Dessert (glace vanille et chocolat végétale maison)

Cheese or Desert

Choix de dessert identique au menu Bord de Mer

Menu Dégustation 65 €

Menu élaboré au gré de notre carte

*Mise en Bouche, 2 entrées, poisson,
Sorbet alcool, 1 plat, fromage, dessert*

*Aperitif, 2 starters, fish,
sorbet with sorbet alcohol, main course,
Cheese and dessert*



Menu Mousse (- 12 ans) 10.00 €

Steak haché, poisson pané ou nuggets – frites ou riz- 1 boule de glace – 1 sirop à l'eau

prix net

Le Bord de Mer

Menu à 29,00 €

Tartelette Paysanne, oignons, lardons, raclette, bouquet de verdure aux oignons Crispy et sa tranche de jambon de Serrano

Peasant tartlet, onions, bacon, raclette, crispy onion salad and a slice of Serrano ham

Ou

Brochettes de moules panées et son aïoli traditionnel et son "tartare de pomme de terre"

Breaded mussel skewer with traditional aioli and potato tartare

★ ★ ★

Ballotine de poulet fermier label rouge en cuisson 24 H basse température, crème de champignons, Crèmeux de coquillettes au jambon

Red Label farm chicken ballotine cooked for 24 hours at low temperature, mushroom cream, creamy shell pasta with ham

Ou

Suggestion du Retour du marché

Chefs suggestion of the day

Ou

Risotto de fruits de mer à la crème de crustacés

Seafood risotto with shellfish cream

★ ★ ★

Fromage blanc au cognac, *Fromage ou Dessert*

White cheese with cognac with cognac, Cheese or Desert

**Coupe de Glace 2 boules - tartelette citron meringuée
revisité à notre façon - Baba au Rhum –**

**Brioche façon pain perdu et sa glace caramel beurre salé –
Tartelette chaude au chocolat et sa boule de chocolat blanc**

**Poire au vin et sa boule de glace spéculoos-
-Crème brûlée à la crème de marron- Ile flottante –**

Tartelette à la pomme, glace vanille sauce caramel

Café liégeois ou chocolat liégeois sup. 3,00 €

Café gourmand sup. 6,00 €

Les desserts doivent être choisis en début de repas – Desserts must be chosen before the meal

Nos desserts sont élaborés maison- All our desserts are home made

Tout changement entraine un supplément - Any change causes an additional

Doggy Bag 0.50€ sera facturé par emballage- Doggy Bag 0.50€ will be charged per package

Tous nos plats sont préparés sur place par nos soins ...!!!

Couvert supplémentaire 2.5 € - Additional cover 2.5 €

prix net

Saveurs des Ruffes

Menu à 39,00 €

Terrine de foie gras mi-cuit maison et ses toasts

Home cooked foie gras with toast

ou

**Mosaïque de poissons crus marinés aux petits légumes, crème d'avocat,
yamato Ponzu et croustillant de fleurs**

Mosaic of raw fish marinated with small vegetables, avocado cream, yamato Ponzu and crispy flower

★ ★ ★

Filet de bœuf, sauce foie gras et sa compotée d'oignons

Beef fillet, foie gras sauce and onion compote

ou

Suggestion du Retour du marché

Chefs suggestion of the day

ou

Noix de st jacques juste snackées, bisque de Butternut aux morilles

Scallops, lightly seared, butternut bisque with morels

★ ★ ★

Assortiment de Fromages ou Fromage blanc au cognac

ou glace au Roquefort et ses noix caramélisées

Selection of cheese or White cheese with cognac or Ice cream with Roquefort and caramelized nuts

★ ★ ★

Dessert

Crème brûlée à la crème de marron - Nougat glacé à l'orange confite -

- Pavlova pina colada et son caviar d'ananas au basilic et muscat-

**- Tartelette à la pomme, sauce caramel au beurre salé breton et sa boule de
glace vanille - Profiteroles au chocolat - Île flottante-**

Brioche façon pain perdu et sa glace caramel beurre salé

Tartelette chaude au chocolat et sa boule de chocolat blanc -

- tartelette citron meringuée revisitée à notre façon

-Poire au vin et sa boule de glace spéculoos – Baba au Rhum -

Café gourmand sup. 6,00 €

Café liégeois ou chocolat liégeois sup 3,00 €

Les desserts doivent être choisis en début de repas - Desserts must be chosen before the meal

Tous nos desserts sont élaborés maison- All our desserts are home made

Tout changement entraîne un supplément - Any change causes an additional

Doggy Bag 0.50€ sera facturé par emballage- Doggy Bag 0.50€ will be charged per package

Tous nos plats sont préparés sur place par nos soins ...!!!

Couvert supplémentaire 2.5 € - Additional cover 2.5 €

prix net

🌀 Desserts 🌀

Assortiment de Fromages	9.00 €
Fromage blanc au cognac	6.00 €
Chèvre chaud	7.00 €
Glace au Roquefort et ses noix caramélisées	6.00 €

Nos Desserts maison 9.00 €

- Crème brûlée à la crème de marron – Profiteroles au chocolat –
- Île flottante – Poire au vin et sa glace spéculoos–
- Tartelette chaude au chocolat et sa boule de chocolat blanc
- Tartelette à la pomme, sauce caramel au beurre salé, glace vanille
- Baba au rhum– Nougat glacé à l'orange confite –
- Brioche façon pain perdu et sa glace caramel beurre salé
- Pavlova pina colada et son caviar d'ananas au basilic et muscat-
- Tartelette citron meringuée revisitée à notre façon -

Café liégeois ou chocolat liégeois 9,50 € (sup. 3.00 € pour les menus)

Café gourmand 13,00 € (sup. 6.00 € pour les menus)

Coupe de Glace

1 boule 2,50 € 🌀 2 boules 4,50 € 🌀 3 boules 6,00 €
Glaces & Sorbets Maison, Parfums en fonction de la fabrication

La coupe Terre & Mer 15 € (5 boules au choix +sce chocolat+fruit+chantilly)

La super coupe Terre & Mer 28 € (10 boules au choix + sce chocolat + fruit + chantilly)

Coupes Glacées Alcoolisées 12,00 € (Supplément pour les Menus 3 €)

Colonel (Sorbet Citron – Vodka)

Capitaine (Sorbet Poire – Alcool Poire)

Normande (Sorbet Pomme – Calvados)

Bourguignonne (sorbet cassis – liqueur de cassis)

Créole (glace rhum raisin – rhum)