

# ENTRÉES

Foie gras de Canard Maison et sa Chutney Pain Brioché	19 €
Oeuf Cocotte au Foie gras et ses Mouillettes	10 €
Brique de Saumon et sa Crème citronnée à l' Aneth	12 €
Chèvre frais et Magret de Canard cuit au Sel sur Carpaccio de Betterave	12 €



## A PARTAGER OU PAS.....

Planche de Charcuterie

Petite 18 € Grande 32 €

Planche Mixte Charcuterie Fromage

Petite 19 € Grande 34 €

## PLATS PRINCIPAUX

Pièce de Boeuf Pavé de Rumsteak Pomme Grenaille 22 €

Tartare de Saumon au couteau 20 €  
Citron échalotes ciboulette Frites Salade

Médailon de Lotte et sa sauce Crustacés 25 €  
Ecrasé de Pommes de Terre et Fèves

Tartare de Boeuf Pièce du boucher haché minute préparé, Frites, Salade 16.90 €

Burger du Chef Steak haché minute, Bacon, Cheddar Frites, Salade, 16.90 €  
1 sauce au choix

Pâtes Aux Légumes marinés Linguines, Aubergines, Courgettes, Tomates 15 €

Pâtes Carbonara Linguines, Lardons, sauce crème et Jaune d' Oeuf 13.50 €

Pâtes Bolognaise Linguines, Sauce Bolognaise Maison 13,50 €

Suggestions Voir Tableau

Assiette de Frites 5 € Assiettes de Pommes Grenaille 6 € Supplément sauce 1 €

## FROMAGE

Assiette de 3 Fromages et salade 7.90 €

Planche d assortiments de Fromage 15 €

## DESSERTS

Profiteroles Choux Maison garnis de glace à la vanille, 10 €  
(A commander en début de repas) sauce au chocolat chaud et Chantilly

Brioche façon Pain perdu glace vanille et coulis de caramel 9 €

Café Gourmand Café et ses 3 mini desserts 8,50 €

Suggestions Voir tableau et Menu à 32 €

**NOS PREPARATIONS SONT FAITES MAISON ET NECESSITENT UN TEMPS D' ELABORATION  
SI VOUS AVEZ UN TEMPS IMPARTI POUR MANGER MERCI DE NOUS LE SIGNLER À LA COMMANDE.....**

