

FORMULE SUGGESTION

Le midi, hors WE

Plat du jour (*Suggestion du Chef, à l'ardoise*) 14.5 €

Entrée + Plat du jour

ou

Plat du jour + dessert

19 €

+ une boisson

(12cl de Macon Péronne ou Côtes du Rhône, 25cl de 1664 ou un sirop à l'eau)



FORMULE DES VOILES

Hors boissons

Entrée + Plat + Dessert

*Choix à la carte **

35 €

* Souris d'agneau : supplément 2€
Grenouilles : supplément 4€



ENTREES

12€

Carpaccio de betterave, chèvre et lard fumé maison

Tatin de cèpes, sauce au foie gras

Gougères aux escargots, crème à l'ail persillé



Œufs meurette

Friture (uniquement sur réservation)



SALADES

16.50 €

Salade périgourdine

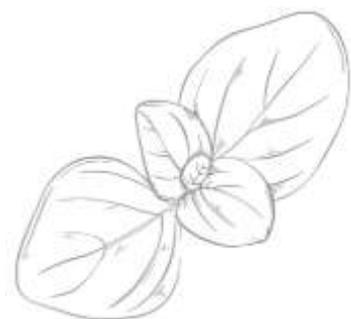
(Gésiers, magret fumé maison, noix)

Salade Nordique

(Saumon, Saint-Jacques et gambas fumés maison)



Plat pouvant convenir aux végétariens (Demandez !)





PLATS

18€

Cuisse de canard confit, pommes de terre Sarladaise

Filet de sandre (ou selon arrivage), beurre blanc à l'Aligoté

Pièce du Boucher, frites

Burger des Voiles

 *Risotto, gambas (ou légumes)*

*Souris d'agneau, compotée de légumes anciens
et gratin dauphinois*

20 €

Grenouilles

22 €



MENU MOUSSAILLON

Steak haché, frites ou légumes du jour

ou

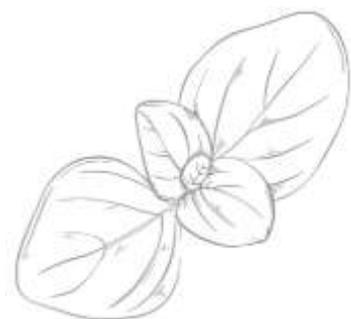
10.50 €

Nuggets maison, frites ou légumes du jour

+ Glace (2 boules)

+ Sirop à l'eau

 *Plat pouvant convenir aux végétariens (Demandez !)*





FROMAGES

6.50 €

Fromage blanc aux herbes ou au sucre

Assiette de 3 fromages



DESSERTS

7.50 €

Crème brûlée revisitée

Croustifondant au chocolat

Délice aux marrons

Dessert des Voiles

(Génoise, glace caramel beurre salé meringué)

Gratin de fruits de saison

Café/Thé gourmand

Glace artisanale

1 boule

3 €

2 boules

5 €

3 boules

7 €



Plat pouvant convenir aux végétariens (Demandez !)

