Le Végétarien

Menu à 29,00 €

Salade composée - Mixed salad

ou

Croustillant de légumes, curcuma et Tofu, sur lit de salades aux graines et pickles de chou rouge

Filo pastry parcel with vegetables, turmeric and tofu, on a bed of seeded salads and red cabbage pickles

☆☆☆

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 végane Vegan moussaka

☆☆☆

Fromage ou Dessert (glace vanille et chocolat végane 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

Bord de Mer

Menu à 30,00 €

Du Lundi au samedi - Formule entrée- plat ou plat dessert le midi uniquement 25.00 €

Tartelette de pomme de terre, crème de fromage aux fines herbes, pétales de jambon cru italien sur lit de salade aux graines de sésames

Potato tartlet with herb-infused cream cheese, a petal of Italian dry-cured ham, and a salad with sesame seeds

Ou

Nougat de poissons sur un Crémeux d'avocat, coulis de maïs torréfié, huile de basilic

Fish "nougat" served on a creamy avocado base, with a roasted corn coulis and basil oil

★★★

Risotto de fruits de mer crème de crustacés

Seafood risotto cream of shellfish

Ou

Suggestion du Retour du marché

Chefs suggestion of the day

Ou

Confit de bœuf 7 heures dans son jus au parfum de vin rouge du coin

7-hour slow-cooked beef confit, served in its own juices infused with local red wine

★★★

Fromage blanc au cognac, *Fromage ou Dessert*

White cheese with cognac with cognac, Cheese or Desert

Coupe de Glace 2 boules - Baba au Rhum –
Tartelette citron meringuée revisité à notre façon -
Brioche façon pain perdu et sa glace caramel beurre salé –
-Tartelette chaude au chocolat et sa boule de chocolat blanc
-Croustillant de pain d'épice glacé à la Menthe -
-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 40,00 €

Terrine de foie gras mi-cuit maison et ses toasts

Home cooked foie gras with toast

ou

Croustillant de st marcelin au pied de porc sur lit de verdure, pickles d'oignon rouge, copeaux de viande des grisons et sauce miso

Crispy St. Marcellin cheese with pig's trotter on a bed of salad, pickled red onion, shavings of Bündnerfleisch (air-dried beef) and miso sauce

☆☆☆

Duo de saumon et st Jacques, bisque de chou rouge au chorizo et morilles

Duo of salmon and scallops, red cabbage bisque with chorizo and morels

ou

Suggestion du Retour du marché

Chefs suggestion of the day

ou

Suprême de canette au miel et cidre et son mini burger de confit et camembert

Duck breast supreme with honey and cider, small camembert burger and duck confit

☆☆☆

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
- Croustillant de pain d'épices glacé, à la Menthe – 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

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*

Couvert supplémentaire 2.50 € - Additional cover 2.50 €

Nos Entrées

Foie gras mi cuit au naturel et ses toasts (fabrication maison) **21.00 €**
Filo pastry parcel with goat cheese, bed of seeded salad and red cabbage pickles

Tartelette de pomme de terre, crème de fromage aux fines herbes, pétales de jambon cru italien sur lit de salade aux graines de sésames **15.00 €**
Potato tartlet with herb-infused cream cheese, a petal of Italian dry-cured ham, and a salad with sesame seeds

Nougat de poissons sur un Crémeux d'avocat, coulis de maïs torréfié, huile de basilic
Fish "nougat" served on a creamy avocado base, with a roasted corn coulis and basil oil **14.00 €**

Croustillant de st Marcelin au pied de porc sur lit de verdure, pickles d'oignon rouge copeaux de viande des grisons et sauce miso **18.00 €**
Crispy St. Marcellin cheese with pig's trotter on a bed of salad, pickled red onion,shavings of Bündnerfleisch (air-dried beef) and miso sauce

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,foisgras, smoked duck breast)

Soupe de poisson maison et sa garniture (50cl) 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)

Duo de saumon et st Jacques, bisque de chou rouge au chorizo et morilles **28.00 €**
Duo of salmon and scallops, red cabbage bisque with chorizo and morels

Risotto de fruits de mer crème de crustacés - Seafood risotto cream of shellfish **24.00 €**

Nos Viandes

Confit de bœuf 7 heures dans son jus au parfum de vin rouge du coin **25.00 €**
7-hour slow-cooked beef confit, served in its own juices infused with local red wine

Suprême de canette au miel et cidre et son mini burger de confit et camembert
Duck breast supreme with honey and cider, small camembert burger and duck confit **29.00 €**

Entrecôte Charolaise (280 gr) au roquefort ou au beurre de Montpellier **29.50 €**
Charolaise steak with either roquefort cheese sauce of 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

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 brûlé à la crème de marron – Profiteroles au chocolat – Île flottante – Croustillant de pain d'épices glacé à la Menthe- 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)

prix net