

Menu 18€90 Ardoise (du midi)

Plat du jour : 12€90

Menu : 15€90

(Entrée + plat ou Plat + dessert)

Menu : 18€90

(Entrée + Plat + Dessert)

Servi le midi : du lundi au samedi (sauf jours fériés et dimanche)

Menu 36€ - Ardoise (midi et soir)

(Entrée + plat + dessert)

Menu 31€ - Ardoise (midi et soir)

(Entrée + plat ou plat + dessert)

Menu Enfant – 11 €

(1 verre jus de fruits + Plat enfant + 1 b/glacé)

Poisson pané, steak haché, nuggets

NOS ENTREES FROIDES

- * 6 Huitres fines de Claires n°2 12 €
- * Trio de Thon, Saumon, Espadon Fumé (Maison) 18 €
- * Assiette de Foie Gras Maison et son chutney 18 €

NOS ENTREES CHAUDES

- * Assiette de Friture d'Eperlans 9 €/12€
- * Assiette de Calamars à la Romaine 9 €/12€
- * Soupe de Poissons Maison sa rouille , et ses croutons) 14 €
- * 8 Couteaux Farcis en persillade 16 €
- * 6 Huitres Gratinées à la fondue de Poireaux 18 €

NOS SALADES

- * Salade de Crottin de Chèvre Chaud au Miel 16 €

GNOCCHIS et PATES

Les menus, entrées, plats et desserts sont servis selon les disponibilités –
Prix nets TTC – Service Compris

- | | |
|---|------|
| * Gnocchis à la sauce tomates et parmesan | 12 € |
| * Gnocchis aux Morilles | |
| 20 € | |
| * Linguines aux Saumon | 20 € |
| * Linguines aux Gambas Sauvages | 23 € |

NOS VIANDES

- | | |
|---|------|
| * Entrecôte de Bœuf grillée de Bœuf ^{350 gr} | 21 € |
| * <u>Sauce supplément</u> (poivre vert, morilles) | 4 € |
| * Escalope de Veau Français (noix de veau) : | |
| - à la Milanaise | 21 € |
| - aux Morilles | 22 € |

NOS TARTARES MAISON

- | | |
|---|------|
| * Tartare de Bœuf | 16 € |
| * Tartare de Saumon au citron vert et gingembre | 16 € |
| * Tartare de Thon aux agrumes de saison | 16 € |

Les menus, entrées, plats et desserts sont servis selon les disponibilités –
Prix nets TTC – Service Compris

SPECIALITES POISSONS

- * **Poissons Sauvages** au poids : les 100gr / 9 €
(choisissez sur le plateau : st pierre, loup, dorade, chapon.....selon arrivage du jour)
- * **Homard ou Langoustes du Vivier** prix selon
cours
- * **Pavé de Saumon sauce teriyaki** 18 €
- * **Steak de Thon mi-cuit** 18 €
aux graines de sésame torréfiées
- * **Poêlée de Gambas Sauvages** 19 ou 32 €
à la provençale Flambée au pastis
- * **Mixed Grill de Poissons** (filets de poissons du jour) 30 €
- * **Marmite du Pêcheur** 30 €
(Soupe de Poissons, filets de poissons, moules, crevette, s supions, et pomme de terre avec rouille et croutons)
- * **Bourride Raphaëloise** 31 €
(Soupe de Poissons battue à la rouille, filets de poissons, moules, crevettes et pomme de terre, avec rouille et croutons)
- * **Bouillabaisse sur Commande** 69 € par pers
St Pierre, Grondin, Vive, Queue de Lotte, crabe.... (Minimum 2 pers)

Les menus, entrées, plats et desserts sont servis selon les disponibilités –
Prix nets TTC – Service Compris

FROMAGES

- * Crottin de Chèvre à l'huile de thym 6 €

DESSERTS

- * Dessert du Jour 8 €
- * Crumble de Fruits de saisons 8 €
- * Charlotte au Chocolat et sirop d'orange amère 9 €
- * Gratin de Fraises au champagne 9 €
- * Colonel 8 €
- * Chocolat ou café liégeois 8 €
- * Dame Blanche
8 €
- * Mousse de Citron glacée au limoncello 8
€