

**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 <sup>350 gr</sup> | 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  
€