

Menu Tradition

25,90€

Formule Entrée/Plat: 19,90

Formule Plat/Dessert 17,90



Entrée

Velouté aux champignons , Brisure de châtaignes

Vol au vent d'escargots à la crème d'ail

Saumon mariné, parfumé au yuzu

Camembert rôti au miel et romarin

Plats

Brochette de cœur de canard mariné à l'ail et au persil

Curry crevettes lentilles rouges courgettes aubergines

Chapon farci aux champignons

Parmentier de poisson

Dessert

Crumble aux pommes, glace vanille

Mousse au caramel beurre salé, sablé breton

Poire pochée cassis vin rouge crème mascarpone

Forêt noire revisitée



Apéritif

Coupe de champagne 7,00€

Kir Royal (crème au choix) 7,00€

Kir (griotte, fraise, framboise, mûre, cassis, pêche, châtaigne) 3,90€

Bière pression 3,00€

Muscat 3,50€

Martini (blanc, rouge, dry) 3,50€

Suze 3,50€

Pastis/Ricard 3€

Américano maison 8,00€

Porto 3,90€

Jim Beam 7,90€

Aberlour 10 ans 7,50€

Scotch 5,50€

(Avec soda supplément 1,5€)

Gin Tonic 7,50€

Banyuls 3,90€



Boissons non alcoolisées 3,50€

Perrier, Jus de fruits, Coca-cola, Coca cola light, Orangina, Schweppes



Cocktails

Sans alcool 5,90€

Virgin Mojito

Citron, menthe fraiche , sucre,
Eau gazeuse

Surfers Dream

Fraise, pêche, jus d'ananas, lait

Copacabana

Jus d'ananas, pamplemousse rose
Tonic, grenadine

Avec alcool

Mojito ROYAL 10.00€

Mojito 8.00€

Planteur 5.90€

Pina Colada 7.50€

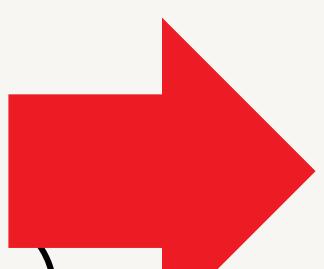
Spritz 8.50 €



MENU

MENU TRADITION : Entrée/Plat/Dessert
25,90

FORMULE PLAT/DESSERT 
(Le midi sauf week-end et jours fériés)
17,90

FORMULE ENTREE/PLAT 
(Le midi sauf week-end et jours fériés)
19,90

MENU BAMBINO
(Steak haché ou aiguillettes de poulet,
frites et/ou légumes)
9,90

