

NOS ENTRÉES OU À PARTAGER

- Moules farcies en persillade gratinées 15€
- Assiette Asiatique (3 nems poulet, 3 samoussas légumes, 3 crevettes Panko) 18€
- Assiette d'accras de morue *Maison* et sa sauce fromage blanc aux herbes fraîches (6 pièces) 8€
- Poêlée de tentacules de poulpe, au chorizo et aux amandes effilées 14€
- Les couteaux de mer minute à l'ail et herbes fraîches 12€
- Poêlée de palourdes à la façon marinières 12€
- Petit camembert rôti avec confit d'oignons et ses mouillettes 12€
- Œuf cocotte du *Chef* à la Truffe et parmesan 12€
- Fritto Misto de la mer sauce tartare 12€
- Frites *Maison* à la Truffe et parmesan 10€

Prix net service inclus, Paiement en euros : CB, espèces, ticket restaurant, chèque vacances

NOS SALADES

- La Caesar 18€
Poulet pané aux multi-grains, croutons, parmesan, sauce Caesar
- La Biquette 15€
Feuilles de brick au chèvre accompagnées de pesto et de pignons de pin
- La Veggie gourmande 15€
Tomates, épi de maïs, avocat, Chioggia, radis, fallafel, graines
- La Fringale 20€
Tomates, poulpe mariné, agrumes, Chioggia
- Tarte fine de tomates tiède et sa Burrata sauce pesto et mesclun 20€

NOS TARTARES

- Tartare de saumon frais aux agrumes sur son Guacamole 20€
accompagné de chips de patates douces
- Tartare de bœuf Italien 22€
Parmesan, pesto, tomates séchées, olive accompagné de frites Maison et salade
- Tartare de bœuf charolais au couteau 20€
Façon traditionnelle accompagné de frites Maison et salade

Prix net service inclus, Paiement en euros : CB, espèces, ticket restaurant, chèque vacances

NOS VIANDES

- L'assiette de Carpaccio de bœuf « Black Angus » à la Truffe 20€
accompagnée de frites Maison et salade
- Curry de volaille à l'indienne au lait de coco 18€
accompagné de Naans Maison
- Escalope Milanaise de veau, linguines à la Napolitaine 25€
- Noix d'entrecôte grillée et sa purée de pomme de terre truffée 30€
sauce au choix : *Sauce Chimichurri, sauce bleu, sauce à la Truffe (+4€)*
- Araignée de porc à la catalane et sa purée maison 23€
- Burger Fringale au pain Bretzel, frites Maison, salade 20€

NOS PÂTES

- Gnocchis à la Truffe, tuiles de Grana Padano 18€
- Ravioles du Dauphiné sur crème de basilic, pignons, pesto 15€
- Linguines à la Vongole 20€
Vin blanc, échalotes, tomates et herbes fraîches

Prix net service inclus, Paiement en euros : CB, espèces, ticket restaurant, chèque vacances

Nos poissons

- Steak de thon mi- cuit, wok de légumes aux saveurs asiatique 25€
- Pavé de saumon à l'unilatérale sur sa fondue de poireaux et sa sauce à l'orange 23€
- Filet de daurade poêlé sauce vierge, riz et ratatouille 22€
- Les Belles Gambas flambées au pastis à la provençale 28€



MENU ENFANTS

12€

- Steak haché, frites
ou
- Filet de colin pané, riz
ou
- Linguines à la sauce tomates maison

Dessert : La glace « Ti Frutti » ou « Oasis »

Prix net service inclus, Paiement en euros : CB, espèces, ticket restaurant, chèque vacances

NOS DESSERTS

- Café gourmand (+2€ café grand crème, cappuccino, thé) 10€
- Baba bouchon flambé au rhum et chantilly *Maison* 10€
- Feuilleté aux fraises et sa crème Chiboust *Maison* 8,50€
- Cœur coulant au chocolat *Maison*, glace menthe et crème anglaise 9€
- Nougat glacé sur coulis de fruits rouges 8€
- Crème brûlée à la vanille *Maison* 8€
- Tiramisu traditionnel au café *Maison* 8€

NOS BOISSONS CHAUDES

Café, Déca	2,30€	Chocolat	4,00€
Double café	4,40€	Cappuccino	4,20€
Noisette	2,30€	Latte Machiato	4,20€
Allongé	4,00€	Café frappé	5,50€
Café crème	4,00€		

Prix net service inclus, Paiement en euros : CB, espèces, ticket restaurant, chèque vacances