

## - Nos Entrées -

Assiette Apéro à Partager, Flamenckuche et Charcuteries	12.50€
Assiette de Cochonnailles	8.50€
Assiette Italienne (Jambon de Pays, Melon, Tomate, Mozzarella)	9.50€
Salade, Gésiers de Canard Confit	8.50€
Salade, Crudités	6.50€
Jambon de Pays Serrano	9.50€
Assiette de Saumon Fumé	9.50€

## - Nos Grandes Salades -

<b><u>Planche B.B.R</u></b>	14.40€
Salade, Charcuteries, Pains Gratinés aux Chèvre, Pommes de Terre Grenailles	
<b><u>Salade Paysanne</u></b>	14.40€
Salade, Baguettes Gratinées aux Chèvre, Jambon de Bourgogne, Œuf Dur, Melon, Pommes de Terre Grenailles	
<b><u>Salade Périgourdine</u></b>	14.40€
Salade, Gésiers de Canard Confits, Pommes, tranches de Magret de Canard fumé, Pommes de Terre Grenailles	
<b><u>Salade de la Mer</u></b>	14.40€
Salade, Saumon Fumé, Crevettes, Thon, Melon, Pommes de Terre Grenailles	



### Côtes de Provence « Le Pas du Moine »

Accompagnement incontournable des salades !



### St Nicolas de Bourgueil

Un délice avec le canard !



### Chardonnay « Les Jamelles »

Un très beau mariage avec les Poissons et crustacés !

- Retrouvez tous les tarifs des vins et leur appellation dans la carte des vins ! -

## - Nos Plats -

**Faux-Filet Grillé Charolais (Origine France)** 17.90€

Beurre Maître d'Hôtel ou Sauce Moutarde ou Sauce Poivre

Frites ou Pommes de Terre Grenailles ou Haricots Verts

**Pavé de Veau Sauce Morilles** 16.80€

Tagliatelles Fraîches ou Pommes de Terre Grenailles ou Haricots Verts

**Ravioles du Royan à la Forestière** 13.90€

Et ses gésiers de Canard Confits

**Hamburger du Boulanger** 14.90€

Steak Charolais, Oignons, Tomates, Fromage, Sauce BBQ, Frites

**Tartare de viande Charolais (Française) coupée au Couteau** 13.90€

Pommes de Terre Grenailles ou Haricots Verts ou Frites

**Filet de Saint Pierre à la vapeur** 14.90€

Sauce Crustacés, Pommes Vapeur ou Tagliatelles Fraîches

**Confit de Cuisse de Canard** 13.90€

Sauce Moutarde, Frites ou Pommes de Terre Grenailles ou Haricots Verts

**Suggestion du Chef** ... ..€

(Voir Tableau)

**Plat du Jour** 10.50€

Servi uniquement le midi, du Mardi au Vendredi, Hors jours fériés

	<b><u>Leffe Blonde – Brasserie InBev</u></b> Un grand classique !		<b><u>Le Kwak – Brasserie InBev</u></b> Une belle association avec de la viande !
	<b><u>Leffe Ruby – Brasserie InBev</u></b> Ajoute une petite note sucrée à votre plat !		

- Retrouvez le tarif des bières dans la carte des boissons ! -

## - Nos Desserts -

### Assortiment de Fromages

6.50€

### Faisselle ou Fromage Blanc avec Coulis au Choix

4.50€

Framboise ou Miel ou Caramel Beurre Salé ou Aux Herbes

### Profiteroles

6.50€

Choux, Glace Vanille, Chantilly, Sauce Chocolat

### Tarte Tatin, Glace Vanille

6.50€

### Mousse Toblerone

6.50€

### Gaufre

6.50€

Sauce Chocolat, Glace Vanille, Chantilly, ou

Sauce Nutella, Glace Coco, Chantilly

### Dessert à l'ardoise

---€

Selon les idées du moment !!

### Café / Thé Gourmand

6.50€

Boisson Chaude, Accompagnée de ses gourmandises du moment !

	<p><b><u>Rhum Diplomatico</u></b> Un digestif pour terminer le repas ?</p>		<p><b><u>Champagne Blanc de Blanc</u></b> (Chaumont D. &amp; Fils)</p>
	<p><b><u>Irish Coffee</u></b> Une dernière folie avant de partir ?</p>		<p>Incontournable accompagnement des desserts !</p>

- Retrouvez les tarifs dans la carte des boissons ! -