

Menu du Midi

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 26,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 34,00€

(prix hors boisson)

UNIQUEMENT LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI

HORS JOURS FÉRIÉS

LE SAUMON FUMÉ « FUMAGE MAISON ET TRANCHÉ MAIN »

crème aux herbes, salade gourmande

ou

LA CHARCUTERIE

assortiment de charcuteries, condiments et salade gourmande

ou

TARTARE DE SAUMON

crevettes, avocat, mayonnaise épicée maison



LE PLAT DU JOUR

« dans la limite des stocks disponibles »

ou

RIGATONI AUX TROIS SAUMONS

« fumé, vapeur et gravlax » et crème aux herbes

ou

L' ESPADON SNACKÉ, qualité sahim

marinade Thaï maison, pommes de terre grenailles et légumes du jour



LE MOELLEUX AU CHOCOLAT

et sa crème anglaise

ou

LE TIRAMISU

pralin et noisette

ou

LA PANNA COTTA

pistache et fruits rouges

ou

CAFÉ GOURMAND (+2,50€)



Prix net service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La maison n'accepte pas les chèques! Carte tickets restaurant uniquement, conformément au texte en vigueur & chèques vacances 50€ maximum par table.

Nos Entrées



LE SAUMON FUMÉ « fumage maison et tranché main » crème aux herbes, salade gourmande, toasts	22,00€
LE TATAKI DE BOEUF, snacké par nos soins marinade maison, oignons frits, cacahuètes, salade gourmande	20,00€
LA CHARCUTERIE CORSE assortiment de charcuteries, condiments, salade gourmande	20,00€
LE TARTARE SAUMON crevettes, avocat, mayonnaise maison épicée et salade gourmande	18,00€
LA BURRATA (125g) pesto maison, fleur de sel, tomates cerises et jambon cru Corse	20,00€

Nos Planches & nos Salades



LE SAUMON XXL «fumage maison et tranché main » crème aux herbes, citron, frites maison, toasts, salade gourmande	28,00€
LA CARPACCIO DE BŒUF « français et fumé » XXL huile d'olive citronnée, pesto maison, grana padano, tomates cerises frites maison et salade gourmande	28,00€
LA CHARCUTERIE ET FROMAGES 2/3 Pers assortiment de charcuteries Corse et fromages, condiments, salade gourmande	26,00€
LA CHARCUTERIE ET FROMAGES XXL 4/6 Pers assortiment de charcuteries Corse et fromages, condiments, salade gourmande	36,00€
LA BURRATA ET SAUMON (coup de ❤️ 2025) burrata 125g, saumon fumé maison, condiments, fleur de sel et pesto maison	28,00€



Prix net service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La maison n'accepte pas les chèques! Uniquement carte Tickets restaurant conformément au texte en vigueur & chèques vacances 50€ maximum par table.

Menu du Soir

 **ENTRÉE + PLAT + DESSERT 44,00€** 

(prix hors boisson)

LE SAUMON FUMÉ « FUMAGE MAISON ET TRANCHÉ MAIN »

crème aux herbes, salade gourmande

ou

LA CHARCUTERIE

assortiment de charcuteries, condiments et salade gourmande

ou

LA BURRATA

pesto, tomates

LE BURGER DU CADET

**bun's brioché, sauce secrète, double Tome de Savoie IGP, lard grillé,
oignons confits maison, salade romaine, steak haché 150g « Français »
frites maison**

ou

L' ESPADON SNACKÉ, qualité sahihi

marinade Thaï maison, pommes de terre grenailles et légumes du jour

ou

RIGATONI AUX TROIS SAUMONS

« fumé, vapeur et gravlax » et crème aux herbes

DESSERT AU CHOIX

parmi notre sélection de desserts

café gourmand +2,50€



Prix net service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La maison n'accepte pas les chèques! Carte tickets restaurant uniquement, conformément au texte en vigueur & chèques vacances 50€maximum par table.

Menu Enfant

18,00€



Boisson

SOFT AU CHOIX 25CL OU 33CL

Plat

PÉPITES DE POULET « FRANÇAIS », FRITES
MAISON **ou** RIGATONI AUX 2 SAUMONS

Dessert

GLACE VANILLE **ou** GLACE CHOCOLAT **ou** GLACE
BARBE À PAPA **ou** MOELLEUX AU
CHOCOLAT « MAISON » ET CRÈME ANGLAISE

Nos Accompagnements

FRITES MAISON	6,00€
SALADE GOURMANDE	6,00€
LÉGUMES DE SAISON	6,00€
POMMES DE TERRE GRENAILLES	6,00€

Nos Desserts



LE MOELLEUX AU CHOCOLAT et sa crème anglaise	9,90€
LE TIRAMISU pralin et noisette (coup de ❤️ de nos clients)	9,90€
LA CRÈME BRULÉE au miel toutes fleurs	9,90€
LA PANNA COTTA pistache et fruits rouges	9,90€
LE CAFÉ GOURMAND assortiment de desserts maison	12,00€
L'ASSIETTE DE FROMAGES assortiment de fromages	10,00€

Dessert revisite par le chef

LA BRIOCHE PERDUE au caramel beurre salé maison et rhum des Caraïbes	12,00€
---	--------



Prix net service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La maison n'accepte pas les chèques! Carte tickets restaurant uniquement, conformément au texte en vigueur & chèques vacances 50€ maximum par table.

Nos Plats



ENTRECÔTE DE BŒUF environ 280g	36,00€
sauce poivre maison, frites maison, salade gourmande	
LE STEAK D'ESPADON, qualité sashimi	28,00€
pommes de terre grenailles, légumes du jour, marinade Thaï maison, cacahuètes et oignons frits	
LE TATAKI DE BOEUF XXL, snacké par nos soins	28,00€
marinade Thaï maison, oignons frits, cacahuètes, salade gourmande et frites maison	
LE TARTARE DE SAUMON	26,00€
crevettes, avocat, mayonnaise épicée maison, salade gourmande et frites maison	
RIGATONI AUX TROIS SAUMONS	26,00€
« fumé, vapeur et gravlax » et crème aux herbes	
LE BURGER DU CADET	26,50€
bun's brioché, sauce secrète, double Tome de Savoie IGP, lard grillé, oignons confits maison, salade romaine, steak haché 150g « Français », frites maison	
LA DORADE ROYALE DE MÉDITERRANÉE	29,00€
rouille maison, pommes de terre au four, légumes du jour	
LA SUGGESTION DU MOMENT <small>UNIQUEMENT LE SOIR</small>	À PARTIR DE 19,90€
voir ardoise (dans la limite des stocks disponibles)	
LE PLAT DU JOUR <small>UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FERIÉS</small>	18,90€
voir ardoise (dans la limite des stocks disponibles)	

