

M E N U 25€

TERRINE DE FOIES DE VOLAILLE CONFITURE D'OIGNONS

OU

DELICE DE LA MER

OU

SOUPE DE POISSONS ET SA GARNITURE

ENTRECOTE GRILLEE POMMES FRITES

OU

ESCALOPE CAVE BLACHE

OU

LASAGNES MAISON

OU

CALAMARS A LA ROMAINE

OU

PANACHE DE POISSONS A LA PROVENCALE

DESSERT

M E N U 35 €

FRICASSE DE GESIERS DE CANARD CONFITS

OU

BOUQUET DE CREVETTES ET SA ROUILLE

OU

SOUPE DE POISSONS

OU

FOIE GRAS ET SES TOASTS CHAUDS

COTES D'AGNEAU GRILLEES

OU

CŒUR DE FILET DE BŒUF GRILLE BEURRE DE BASILIC

OU

ESCALOPE DE LOUP DE MER CREME DE HOMARD

OU

FILETS DE ROUGET

DESSERT AUX CHOIX

MENU DU CHEF

45 €

COQUILLES ST. JACQUES

A LA MARINIÈRE

CROUSTADE DE CANARD

CONFITURE D'OIGNONS

SORBET VODKA

FILET DE BŒUF GRILLE BEURRE DE BASILIC

OU

MEDAILLON DE LOTTE AU POIVRE VERT

DESSERT AU CHOIX

Entrées Chaudes

Les Gambas Roties à l'huile d'olive et leur fondue de tomate	36 €
La Cassolette d'Escargots de bourgogne en Persillade	16 €
L'Omelette aux Rouelles de Courgettes à l'Huile d'Olive	12€
Les Coquilles Saint Jacques à la Marinière	35 €
Les Cuisses de grenouilles en Persillade	16 €
La Soupe de Poissons , Sa Rouille et ses Croutons	12 €
Les Moules Farçies	15 €
Entrées Froides	
Bouquet de Crevettes royales et sa Rouille	16 €
Fricassée de Gésiers de Canard confits aux Champignons	15 €
Terrine de Foies de Volaille maison	
à la Confiture d'Oignons	15 €
Foie gras de Canard au Naturel et ses Toasts Chauds	16 €
Assiette Gourmande	18 €
Salade Niçoise	10 €
Saumon fumé et ses toasts chauds	15€

Les POISSONS

Escalope de Loup de Mer Crème de Homard	16 €
Sole aux Amandes	36 €
Filets de Rougets au Beurre de Basilic	18 €
Duo de Loup de Mer et Sébaste à la Provençale	15 €
Lotte au Poivre Vert	17 €

Les VIANDES

Tournedos Rossini (Foie gras ,Sauce Madère)	40 €
Cœur de Filet de Bœuf Grillé au Beurre de Basilic	26 €
Cotes d' Agneau Grillées à L'Estragon	16 €
Escalope Cave Blanche	15 €
Filet de Canard (2 pers.)	36 €
Tartare de Bœuf « préparé par notre Chef »	15 €