

PLAT DU JOUR MIDI 13,90 €

Au choix sur notre Ardoise du jour



FORMULE DU MIDI* 16,90 €

Plat / Dessert

Au choix sur notre Ardoise du jour

MENU A LA CARTE 34,90 €

MIDI & SOIR

Entrée / Plat / Dessert

Au choix sur notre Carte



LA CANTINE C'EST AUSSI, L'ORGANISATION DE VOS EVENEMENTS

BUFFET OU APERITIF DINATOIRE

Notre Formule « **Tout Compris** » s'adapte

à votre budget.



Lotte & Gambas

N'hésitez pas à nous transmettre **vos demandes** par **e-mail**, afin d'établir, ensemble, un **devis**.

linroub@gmail.com

[04-94-96-02-32](tel:04-94-96-02-32)

**formule du midi*

***Hors Week-end et jours férié.**

Droit de couvert et d'assise 15€ les jours d'affluence



MENU A LA CARTE 34,90 €

Entrée + Plat + Dessert

ENTREES

Salade « César » croustillant de poulet, parmesan, croutons, œuf...

Sardines grillées à la Provençale.

Friture d'éperlans, sauce ciboulette crème ail, persil, citron.

Légumes provençale, marinés à l'huile d'olive.

Salade Végétarienne, base boulgour, pois chiches, légumes et fruits de saison.

PLATS

-Cheeseburger Black Angus ou Chicken Burger, filet de poulet croustillant servi avec des Frites maison sur un pain brioché aux graines de sésame, cheddar original, oignons confits, tomates & cornichons.

-Burger végétarien, Croustillant au soja et fromage, légumes provençale mariné à l'huile d'olive, tomates confite, pesto et ses frites maison.

-Salade César, croustillant de filet de poulet, œuf, croutons, parmesans...

-Tartare de Daurade coupé au couteau minute,

Salsa mangue/passion, riz safrané et légumes du moment.

-Pièce du Boucher du moment, pdt rissolées aux herbes & sa salade (sup.2€)

-Filet de Daurade gratiné au Pistou, légumes du moment, riz safrané (sup 2€)

-Poêlée de petites Seiches à la Maximoise, poivrons, tomates, ail, persil servi avec son riz safrané et ses légumes du moment (sup. 2€)

-Sardines grillées à la Provençale, riz safrané & ses légumes du moment

-Friture d'éperlans, sauce ciboulette servi avec riz safrané et légumes.

-Salade végétarienne, boulgour, pois chiches, légumes et fruits de saison...

-Linguines aux crevettes et légumes sautés comme un wok.

DESSERTS

Coupe de glaces deux boules au choix

Mousse au chocolat

Tarte à l'Orange meringuée

Ile Flottante

Assortiment de Fromages du moment

ENTREES

	ENTREE	PLAT <i>Avec garniture</i>
• TARTARE DE DORADE coupé au couteau minute , salsa <i>Mangue/Passion, dés de poivrons et tomates.</i>	14 €	22 €
• TARTARE DE SAUMON « Gravlax » coupé au couteau et granny Smith.	15 €	23 €
• PETITE FRITURE D'EPERLANS et sa sauce ciboulette.	12 €	20 €
• CREMEUX DE CAMEMBERT au lait cru de Normandie, rôti dans son écrin de Pomme.	14 €	-
• SARDINES GRILLEES à la provençale , <i>huile d'olive et herbes de Provence.</i>	12 €	21 €
• LEGUMES PROVENCALE mariné à l'huile d'olive, <i>Aubergines, Courgettes, Poivrons et Tomates.</i>	12 €	-
• SALADE VEGETARIENNE , <i>base de boulgour, p. chiches, Légumes et fruits de saison...</i>	12 €	21 €
• SALADE « CESAR » , <i>croustillant de filet de poulet, œuf, tomates, croutons à l'huile d'olive, parmesan, Sauce césar.</i>	12 €	21 €
• CUISSES DE GRENOUILLES poêlée minute , <i>au beurre, ail & persil</i>	12 €	22 €
• MOULES GRATINEES au beurre persillé et à l'ail.	12 €	-

MENU ENFANT Plat + Dessert 16,90

Cheeseburger ou Croc fromage servi avec des frites maison.

Ou Linguines au crevettes et légumes frais sautés.

1 boule de glace : Vanille, Fraise, Chocolat, citron Ou Mousse au chocolat maison

EAUX ET SOFTS

EAUX : Evian ou San Pellegrino... 50 cl 4,00 € - le litre 6,00 €

Jus de fruits : Abricot, Pomme, Orange, Ananas. 4,30 €

Sodas : Coca, Coca zéro, Orangina, Ice-Tea, Schweppes agrumes. 4,30 €

Diabolo : Grenadine, Menthe, Citron, Fraise, Pêche, Orgeat, Melon, Rose. 4,00 €

NOS VIANDES

- **CONFIT DE CANARD** grillée, accompagné de sa purée de pommes de terre maison. **25 €**
- **CHEESEBURGER** Black Angus **ou Chicken Burger**, Filet de Poulet Croustillant, pain brioché aux graines de sésame, cheddar original, oignons confits, tomates, cornichons et **Frites maison**. **21 €**
- **BURGER VEGETARIEN**, Croustillant au soja et fromage, légumes provençale mariné à l'huile d'olive, tomates confite, salade, pesto et ses frites maison **21 €**
- **PIECE DU BOUCHER du moment**, pommes de terre rissolées aux herbes de Provence maison & sa salade croquante. **24 €**
- **ENTRECOTE XXL 300 grammes qualité EXTRA** grillée et servi avec ses frites maison & salade croquante. **34 €**

NOS POISSONS

- **POEELE DE PETITES SEICHES à la Maximoise**, dès de poivrons & tomates, ail & persil ; riz parfumé et légumes frais du moment. **23 €**
- **LOUP ENTIER 350gr aux deux cuissons**, grillé puis rôti au four ; riz safrané & ses légumes du moment. **26 €**
- **FILET DE DORADE gratiné au Pistou**, riz safrané & ses légumes du moment. **23 €**
- **SARDINES GRILLEES à la Provençale**, riz parfumé et légumes frais du moment **21 €**
- **LINGUINES AUX CREVETTES** et petits légumes frais sautés. **21 €**
- **PETITE FRITURE D'EPERLANS**, riz parfumé et légumes du moment. **20 €**

DESSERTS

- **Finger au chocolat**, gâteau amandier sans gluten, ganache de chocolat et crème anglaise à la menthe fraîche. **9 €**
- **Ile Flottante** dans sa crème anglaise. **7 €**
- **Tarte à l'Orange meringuée** de la Cantine. **8 €**
- **Mousse au chocolat du Chef** 70 % cacao. **7 €**
- **Tarte des Sœurs Tatin & sa crème fraîche d'Isigny**, servi tiède. **10 €**
- **Café Gourmand**, Panel de nos desserts maison. **10 €**
- **Thé Gourmand**, Panel de nos desserts maison. **10 €**
- **Assortiment de Fromages du moment & petite salade**. **8 €**

HISTOIRE DE GLACES

« Artisan glacier »

- **2 Boules de glace ou sorbet au choix** : Café / Chocolat / Vanille / Fraise / Pomme / Citron / Yahourt / Menthe & Chocolat. **6 €**
- **Supplément nappage ou chantilly** : café/chocolat/fruits rouges **1,50 €**
- **Café Ou Chocolat Liégeois**, deux boules de glaces, nappage café ou chocolat et chantilly. **8,50 €**
- **Dame Blanche**, deux boules de glaces vanille, nappage chocolat & chantilly. **8,50 €**
- **Coupe Bulgare**, deux boules de glaces yahourt, fruits frais de saison, chantilly et sauce fruits rouges. **12 €**
- **After-Eight**, deux boules de glaces menthe/chocolat et Get 27 2cl **10 €**
- **Coupe Normande**, deux boules de sorbet pomme et Calvados 2cl **10 €**
- **Coupe Colonel**, deux boules de sorbet citron et Vodka 2 cl **10 €**

LE COIN CHAUD

- | | | | |
|-----------------------|---------------|----------------|---------------|
| • Café | 2,30 € | • Noisette | 2,50 € |
| • Déca | 2,50 € | • Café crème | 4,50 € |
| • Thé FORTE au choix. | 4,50 € | • Thé /tisanes | 3,50 € |

