

PLATS À LA CARTE

Les Poissons



Pavé de saumon

Sauce aux câpres
et fines herbes
(150 gr)

14.20 €



Fish & Chips de colin

Un classique from England
Sauce tartare
(160 gr)

14.20 €



Filet de dorade royale au coulis de homard

(190 gr)

20.50 €

Les Viandes



Steak haché « façon bouchère »

(180 gr)
Sauce au choix

14.20 €



Andouillette grillée pur porc

(150 gr)
Sauce au choix

14.20 €



Double brochette de bœuf marinée aux 3 poivres

(400 gr) race à viande

22.90 €



Magret de canard entier du sud-ouest à la plancha*

(350 gr)
Sauce au choix

22.90 €



Brochette de bœuf marinée aux 3 poivres*

(200 gr)
Sauce au choix

19.40 €



Carré de veau en cuisson douce poêlé

(180 gr)

Sauce forestière

19.40 €



Choix des Sauces

Sauce poivre, Échalotes, Roquefort, Béarnaise froide, Barbecue



Garniture au choix

Servie Seule : 4.90 €

Frites, Riz, Haricots verts,
Ratatouille, Salade verte.



Sauce au Choix

(en supplément 0.50 €)

Sauce poivre, Échalotes, Roquefort,
Béarnaise froide, Barbecue.

Le Bœuf Cru

Carpaccio de bœuf

(140 gr)

16.80 €



Fines tranches de bœuf cru, marinade au pesto,
citron et copeaux de grana padano.

Le steak tartare préparé

(180 gr)

16.80 €



et ses condiments servi avec frites salade.
Préparation à base de viande crue accompagnée
d'échalote, câpres, cornichons, persil et jaune d'œuf.

* Origines des viandes voir tableau. * Poids donné à titre indicatif avant cuisson. PRIX Nets TTC Service Compris