



Nos tapas & entrées / Tapas & Starters



- Assortiment tapas 12 pièces à partager à l'apéro Ou pas !!!.. **to share ... or not to share !!!** 16.50 €
Tartelettes tomate & pesto, focaccias provençale ,croque-monsieur, croutons de fromage, toasts frottés à l'ail, rillettes de sardines, légumes croquants, jambon de parme
Flaky pastry with tomato and basil pesto, herbed bread with olive oil and Mediterranean flavors, ham & cheese toast, cheese croutons, garlic toasts, creamy sardine spread with herbs, fresh seasonal veggie sticks for dipping, Parma ham
- Planche de saucisson sec nature, beurre, cornichons, pain 8,50€
Sausage platter, butter, pickles, toasted bread
- Planche de fromages d'Eugène **Cheese platter from Eugène's selection** 10,50€
- Grand panier de frites **Large basket of homemade fries** 7.50 €
- Chiffonade de saumon fumé, crème ciboulette & toasts 14.50€
Thinly sliced smoked salmon with chive cream and toasted bread
- Terrine de campagne d'Eugène, compotée d'oignons & toasts 12.50 €
Housemade terrine with onion compote and toasted bread
- Salade d'Eugène (voir ardoise) 17,50€
Eugène salad's
- 6 Huitres n°3 (La Belle Ostréa) 11,50€
Oysters (6) shallot vinegar, lemon
- 10 crevettes roses, mayonnaise à l'ancienne 12,50€
Shrimps (x10) traditional mayonnaise

Nos plats & Grillades au feu de bois

Main Courses



MENU d'Eugène

39.50€ ttc/ pers

(hors boissons)
(drinks excluded)

Saumon fumé, crème ciboulette et toast

ou

Terrine de campagne, compotée d'oignons

et toasts

+

Gigot d'agneau grillé au feu de bois, frites

ou

Choucroute de la mer

+

Tiramisu ou Crème brûlée ou Mousse au chocolat

Smoked salmon with chive cream and toasted bread or Terrine with oignon compote et toast

+

Wood-fire grilled lamb leg et frites or Seafood

Choucroute+

Tiramisu or Crème Brûlée or Chocolate Mousse

Tartare de boeuf 180g & frites Beef tartare & fries

Viande de boeuf tartare hachée au couteau 180g, préparé

raw meat cut by knife 180g, prepared

18.50€

Fish & Chips

Cabillaud frit, frites, sauce tartare / Fried cod, fries, tartar sauce

Burger pur boeuf & frites 100% Beef Burger & homemade fries

Steak haché 150g, tomate, salade, oignons rouges, bacon grillé, cheddar / hamburger steak 150g, tomato, salad, red onions, bacon, cheddar cheese

18.50€

18.50€

Entrecôte grillée & frites

Grilled Ribeye Steak & fries

25.50€

Andouillette grillée & frites

traditional French tripe sausage "andouillette" & fries

18.50€

Moules marinières, frites

Mussels with white wine, shallots & parsley

18,50€

Moules d'Eugène, frites

Mussels with cream shallots, white wine & parsley

18,50€

Garnitures : frites salade verte, poêlée de légumes (portion suppt 4€)

Side dishes : fries, green salad, grilled vegetables (add'l portion +4€)

Sauces au choix : Poivre, Camembert, Tartare (suppt 1€)

Sauce of choice : Pepper, Camembert, Tartar (+1€)

Formule
PLAT + DESSERT
lundi au vendredi
midi

(hors vacances et fériés)
17.50€
(hors boissons)
(drinks excluded)

Lunch Special from Monday to Friday
starter + main course
17.50€ drinks not included
(except in vacation periods & bank
holidays)

Nos suggestions

Gigot d'agneau grillé
au feu de bois &
frites maison
24.50 €

wood-fired
lamb leg & homemade
fries

Choucroute de la
mer
25.50 €

seafood choucroute

Menu enfants -10 ans 13,50€ ttc

4 Nuggets & frites maison / 1 Steak haché & frites maison
1 boule de glace
25cl sirop à l'eau

Kids menu < 10 years old 13.50€ ttc
4 chicken nuggets & fries or minced beef & fries + 1 scoop of ice
cream +
25cl of flavored syrup water

Nos desserts maison / Homemade Desserts

- Crêpes **Homemade French pancakes**

au choix : sucre, pâte à tartiner, chantilly, caramel au beurre salé

topped with sugar or chocolate spread or whipped cream or salted caramel

5.50 €

- **Planche de fromages d'Eugène**

Cheese platter from Eugène's selection

10.50 €

- **Tiramisu chocolat-café**

7.50 €

Chocolate and coffee tiramisu

7.50 €

- **Crème Brûlée**

10.50 €

Classic crème brûlée

7.50 €

- **Café gourmand**

Coffee with a selection of mini desserts

- **Mousse au chocolat**

Chocolate mousse

1 boule / **1 scoop**

3.50 €

- **Glace en cornet d'Eugène Eugène's ice cream cone**

2 boules / **2 scoops**

5.50 €

Glaces : chocolat, vanille, caramel, rhum-raisin, pistache, pop-corn

Icecream : chocolat, vanilla, caramel, rum-raisin, pistachio, pop-corn

3 boules / **3 scoops**

6.50 €

Sorbets : framboise, fraise, citron, passion, cassis

Sorbet : raspberry, strawberry, lemon, passion fruit, blackcurrent

