

CARTE

Les entrées

Les escargots au beurre persillé dans leurs coquilles	x6 9€	x12 15€
Les huitres marennes n° 2, brochettes de xistorra pain de seigle	x6 11€	x12 20€
La belle assiette de saumon fumé, tartare de pommes de terre et œufs de harengs		15€
Terrine de campagne, cornichons, pain toasté		10€
L'œuf meurette		9€
Le foie gras de canard du sud-ouest, chutney de clémentine, pain grillé		18€

Les plats

Le croque-monsieur salade verte		14€
Le tartare de bœuf aux couteaux, frites, salade		16€
Les tagliatelles à la carbonara		15€
Salade César		15€
L'andouillette 5 A gratinée à la moutarde à l'ancienne		17€
L'entrecôte de race 300g origine France, sauce vin rouge		26€
Le burger de veau pain feuilleté, tome de brebis, fondu d'oignons, frites, salade		19€
Cuisse de canard confite		17€
Le foie de veau poêlé au beurre moussoux		19€
La dorade entière grillée, sauce aromates		19€
L'aile de raie meunière, sauce aux câpres		19€

Les garnitures au choix : frites, gratin de coquillettes aux poireaux, tian de légumes, gratin dauphinois, mousseline de légumes de saison

Les desserts

Tartelette citron meringuée		8€
Crème brûlée à la vanille		
Fondant chocolat crème anglaise		
Cheese cake		
La tarte fine aux pommes, glace vanille (à commander en début de repas, 20 minutes de cuisson)		
Le café gourmand		10€

Retrouvez nos formules de la petite semaine

Entrée-plat-dessert		23€
Entrée- plat ou plat-dessert		19€
Plat		15€