

## - LES INCONTOURNABLES -

* Saumon fumé maison mariné, pommes tièdes	8,90 €
* Œufs bio mimosa au thon	8,10 €
* Tartare de betteraves et chèvre frais	7,10 €
* Velouté de carottes à l'orange et gingembre	8,10 €
* Oeuf Bio en meurette et foie gras poêlé	8,90 €
* Assortiment de charcuterie et confit d'oignons rouges	8,90 €
* Salade de chèvre chaud au bacon	14,50 €
* Cesar salade et filets de poulet croustillants	14,50 €
* Camembert rôti au four, charcuterie et salade aux noix	16,00 €
* Salade baltique (saumon fumé, haddock et hareng)	16,50 €
* Croque-Monsieur ou Madame (+1 €)	13,50 €
* Club sandwich au poulet, bacon	15,00 €
* Club sandwich au saumon fumé (maison)	16,00 €
* Bacon cheese burger	15,90 €
* Burger au poulet mariné au cajun et confit d'oignons	16,90 €
* Tartare de bœuf Charolais à notre façon	16,90 €

## - LES GARNITURES -

Pommes frites, pomme purée, riz pilaf, légumes de saison

Toute garniture supplémentaire : 5,20 €



Une liste des produits allergènes cuisinés dans nos recettes est à votre disposition sur demande.

## - LES PLATS DU JOUR -

* Poisson, selon la marée	19,50 €
* Polenta crémeuse aux cèpes, noisettes et parmesan	16,00 €
* Cuisse de poulet fermier en tajine à la coriandre	15,00 €
* Tripes aux tomates et vin blanc, pommes anglaises	14,50 €
* Duo de poitrine de cochon Capelin, grillée aux aromates	15,00 €
* Noix d'entrecôte de veau rôtie et crumble de parmesan	18,50 €
* Gigot d'agneau rôti au romarin, purée à l'ancienne	17,00 €
* Trio de canard (confit, foie gras et magret) aux cèpes	18,50 €
* Brochette de rumsteack de Galice, grillée sauce poivre	19,00 €
* Brouillade d'oeuf bio aux truffes du Périgord et toasts	24,00 €

## - MENU à 19,90 € -

Entrée & plat ou Plat & dessert (à préciser à la commande)

Ou Menu entrée, plat et dessert à 26,00 €

### Les entrées :

Velouté de carottes à l'orange - Œuf bio mayonnaise  
Hareng pommes tièdes – Tartare de betteraves et chèvre frais

### Les plats :

Tripes aux tomates et vin blanc, pommes anglaise  
Duo de poitrine de cochon Capelin, grillée aux aromates  
Filet de poulet en tajine à la coriandre  
Mixed grill (agneau, bœuf, poulet, rognon de veau)

### Les desserts :

Glaces - Salade de fruits – Dessert du moment  
Œufs à la neige