

- LES INCONTOURNABLES -

* Saumon fumé maison marinés, pommes tièdes	8,90 €
* Œufs bio mimosa au thon	8,10 €
* Tartare de betteraves et chèvre frais	7,10 €
* Assiette de tapas	8,90 €
* Petites sardines à l'huile d'olive (Ramon Pena), toasts à l'ail	8,90 €
* Terrine d'andouille et foie gras, confit d'oignons rouges	8,90 €
* Salade de chèvre chaud au bacon	14,10 €
* Cesar salade et filets de poulet croustillants	14,60 €
* Salade pirée (féta, olives noires et légumes confits)	16,00 €
* Salade baltique (saumon fumé, haddock et hareng)	16,50 €
* Salade galicienne (chipirons, poulpe, sardines, thon confit)	16,50 €
* Croque-Monsieur ou Madame (+1 €)	13,50 €
* Club sandwich au poulet, bacon	14,80 €
* Club sandwich au saumon fumé (maison)	15,80 €
* Bacon cheese burger	15,70 €
* Burger au poulet mariné au cajun et confit d'oignons	16,70 €
* Tartare de bœuf Charolais à notre façon	16,50 €

- LES GARNITURES -

Pommes frites « maison »
Pommes purée « maison »
Riz pilaf
Légumes de saison
Bouquet de salades

Toute garniture supplémentaire : 5,20 €

- LES PLATS DU JOUR -

* Poisson, suivant la marée	19,50 €
* Travers de porc et saucisse grillés, sauce barbecue	15,00 €
* Ravioles du Dauphiné au saumon fumé et mozzarella	16,50 €
* Assiette anglaise (agneau, bœuf, porc, poulet) béarnaise	16,50 €
* Carpaccio de bœuf Black Angus au pesto ou thaï	16,00 €
* Cuisse de canard gras confite maison, pommes sautées	16,50 €
* Pavé de rumsteack Aubrac 200 gr, sauce béarnaise	20,00 €

- MENU à 19,70 € -

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

Les entrées :

Terrine d'andouille et foie gras - Œuf bio mayonnaise
Hareng pommes tièdes – Tartare de betteraves et chèvre frais

Les plats :

Ravioles du Dauphiné au pesto et mozzarella
Salade de lentilles vertes et saucisson lyonnais pistaché
Sauté d'agneau confit au thym
Filet de poulet rôti façon grand-mère

Les desserts :

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