

- 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 €
* Velouté de lentilles vertes et chèvre frais	7,10 €
* Oeuf Bio en meurette et foie gras poêlé	8,90 €
* Terrine d'andouillette et foie gras maison, confit d'oignons	8,90 €
* Salade de chèvre chaud au bacon	14,10 €
* Cesar salade et filets de poulet croustillants	14,60 €
* Salade baltique (saumon fumé, haddock et hareng)	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, selon la marée	19,50 €
* Penne rigate à la carbonara et saumon fumé	16,00 €
* Petits farcis provençaux, coulis de tomates	15,00 €
* Sauté de canard aux olives et tomates	16,00 €
* Cuisse de poulet fermier farcie aux cèpes	16,50 €
* Noisettes de selle d'agneau grillées au romarin	17,00 €
* Fricassée de ris et rognons de veau aux morilles	18,50 €
* Filet de veau Wellington, foie gras et champignons	21,00 €
* Entrecôte normande 250 gr, sauce poivre	22,00 €

- MENU à 19,70 € -

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

Les entrées :

Velouté de lentilles vertes - Œuf bio mayonnaise
Hareng pommes tièdes – Tartare de betteraves et chèvre frais

Les plats :

Penne rigate aux champignons, tomates et parmesan
Cannellonis d'aubergines à l'agneau confit
Filet de poulet grillé à la citronnelle
Petits farcis provençaux, coulis de tomates

Les desserts :

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

