

## - LES INCONTOURNABLES -

* Harengs marinés, pommes tièdes	7,50 €
* Œufs bio mayonnaise	6,50 €
* Tartare de betteraves et chèvre frais	7,50 €
* Velouté de potiron au lait de coco et gingembre	8,10 €
* Terrine maison d'andouillette au foie gras	8,90 €
* Assiette de jambon Jabugo Bellota 30 mois	9,80 €
* 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 €
* 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 €
* Lasagne à la bolognaise, gratinée au parmesan	15,50 €
* Sauté d'agneau au curry rouge et lait de coco	15,50 €
* Tête et langue de veau sauce tartare, pommes anglaises	16,00 €
* Cuisse de lapin en carbonade (bière et pain d'épices)	16,50 €
* Filet mignon de porc aux cèpes et gratin de penne rigate	17,50 €
* Entrecôte de veau, crumble de parmesan et pistaches	19,00 €
* Faux-filet (Normande) 220 gr, sauce Roquefort	22,00 €

### - 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 potiron - Œuf bio mayonnaise  
Hareng pommes tièdes – Tartare de betteraves et chèvre frais

#### Les plats :

Lasagne de bœuf à la bolognaise, gratinée au parmesan  
Saucisse de cochon Caplin grillée, jus au thym  
Sauté d'agneau au curry rouge et lait de coco  
Filet de poulet rôti, sauce Roquefort

#### Les desserts :

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