

# MENU à 37.00 Euros



## ENTREES AU CHOIX

- Salade de chèvre chaud sur toast, miel, jambon Serrano et mée de salade
- Salade César ( salade verte, croutons, volaille panée, parmesan )
- Carpaccio de boeuf ( Français ),huile vierge aux poivrons et oignons, parmesan, oignons fris et salade
- Mozzarella Burrata, servie entière, tomate à l'huile verte et balsamique

## PLATS AU CHOIX

- Pavé de Thon mi-cuit à la plancha, graines de sésame , écrasé de pommes de terre et légumes
- Seiche à la plancha et sa persillade à l'ail, pommes de terre grenailles et légumes
- Morue en beignet et son aioli, chips de pommes de terre et légumes
- Petits calamars grillés et son huile d'olive et encre de seiche, chips de pommes de terre

\*\*\*\*\* ou \*\*\*\*\*

- Foie de Veau et son beurre persillé, gratin Dauphinois
- Onglet de Boeuf, sauce échalotes vigneronne, gratin dauphinois
- Cuisse de canard confites et sa sauce poivre miel, gratin Dauphinois

## DESSERTS AU CHOIX

Desserts au choix à la carte  
( voir suppléments \*\*\* )

---

Nous n'effectuons aucun changement de plats dans le menu , merci pour votre compréhension

---

## MENU ENFANT 9.50 Euros

Aiguillettes de volaille panées ( plein filet ), frites, sirop à l'eau  
fromage blanc (faisselle ) ou 1 boule de glace au choix



## ENTREES

Carpaccio de boeuf (Français) , huile vierge au poivrons,oignons, parmesan et salade	16.00 E
Salade de chèvre chaud sur toast ,jambon Serrano,miel et mēlée de salade	15.00 E
Croustillant de saumon et avocat aux saveurs des îles	16.00 E
Mozzarella Burrata, servie entière, tomates à l'huile verte et balsamique	14.50 E
Salade César ( verte, croutons, volaille panée et parmesan )	15.50 E
Poulpe en salade, oignons, poivrons et piment d'Espelette	17.50 E
Tartine gourmande de foie gras maison, confit de figues et pommes caramelisées	18.00 E

## VIANDES

Foie de Veau et son beurre persillé, gratin Dauphinois	23.00 E
Onglet de Boeuf (~250g ) , sauce échalotes vigneronne	24.50 E
Cuisse de canard confite et sa sauce poivre miel	24.00 E
1/2 Poulet grillé et mariné au Piri Piri, frites maison et salade	26.00 E
Tartare de boeuf aux herbes, pignons et oeuf ( coupé au couteau ) Frites maison,salade	23.00 E
Pluma ( morceau tendre et savoureux du fameux cochon Pata negra Ibérique )	27.00 E
Entrecôte Française, ( min 300g ) maturée et son beurre d'estragon, frites maison	29.00 E

Toutes nos viandes sont accompagnées de gratin Dauphinois ( hors tartare, ½ poulet et entrecôte )

Merci de nous informer de vos allergies lors de la prise de commande

## POISSONS

Poulpe du chef , écrasé de pommes de terre maison, persillade à l'ail, oignons, poivrons, le tout, cuit à la plancha	31.00 E
Seiche à la plancha et sa persillade à l'ail, pommes de terre grenailles et légumes	25.00 E
Morue en beignet et son aioli, chips de pommes de terre et légumes	24.50 E
Pavé de Thon mi cuit à la plancha, graines de sésame , écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et légumes	24.00 E
Coeur de Morue aux saveurs du sud, riz noir et légumes du soleil	26.00 E
Petits calamars grillés et sa persillade à l'huile d'olive et encre de seiche, chips de pommes de terre et légumes	24.00 E
Filet de Sandre à la plancha, écrasé de pommes de terre et légumes	24.00 E

---

POUR TOUTE COMMANDE DE PLATS EN DIRECT, NOUS VOUS DEMANDONS UNE ATTENTE D'ENVIRON  
20 A 25 MINUTES.....MERCI POUR VOTRE COMPREHENSION

## DESSERTS AU CHOIX

---



Fromage blanc ( local ) coulis de fruits rouges, crème fraiche ou confiture de lait	4.50 E
1/2 St Marcellin affiné	4.50 E
St Marcellin affiné entier ***	6.50 E

Salade de fruits frais maison	7.00 E
Ile flottante maison	7.00 E
Crème brûlée à la vanille maison	7.00 E
Panna cotta au coulis de fruits rouges ou confiture de lait	7.00 E
Coeur coulant au chocolat et chantilly	7.00 E
Flan caramel maison ( flan aux oeufs )	7.00 E
Café Gourmand ***	8.00 E
Tiramisu maison ***	8.00 E
Meringue d'été *** (meringue, glace framboise, coulis de fruits rouges et chantilly)	10.00 E
Coeur coulant des gourmands *** ( Coeur coulant au chocolat , 1 boule de glace au choix et chantilly )	10.00 E

Supplément \*\*\* 3 Euros dans menu à 37 E

## GLACES AU CHOIX

---

7.00 E

Café ou Chocolat Liégeois
Dame blanche ( Glace vanille, coulis de chocolat et chantilly )
Coupe Menthe ( coulis de chocolat et chantilly )
Coupe coco-framboise( coulis de fruits rouges et chantilly )
Coupe Ananas-passion (coulis de fruits rouges et chantilly )
Affogato ( glace vanille, espresso et chantilly )



## GLACES ALCOOL

---

( sup 1.50 E ds le menu à 37 E )

8.50 E

Coupe Rhum-Raisin ( Rhum Ambré )
Coupe Menthe GET 27
Colonel ( Glace citron, Vodka )

## PARFUMS AU CHOIX

---

3.00 E la boule

Chocolat, Café, Vanille, Fraise, Menthe, citron, coco, framboise, rhûm-raisin ,  
ananas, passion,



*LA GOURMANDISE*

*EST UN JOLI*

*DEFAUT*

