

Menu et suggestions



Heures d'ouverture :

Du lundi au dimanche midi

de 12h00 à 14h00

19h00 à 21h30

Fermé le dimanche soir

Et jours fériés (sauf banquet)

Fermeture annuelle

Période de Noël – Nouvel-an

Nos apéritifs

Martini blanc/rouge	4.20 €
Gancia	4.00 €
Campari avec soft	4.80 €
Porto	4.20 €
Picon vin blanc	4.50 €
Pineau des Charentes	4.20 €
Pisang Orange	4.80 €
Ricard	5.00 €
Kir (vin blanc/cassis)	5.00 €
Kir Royal (Mousseux/cassis)	7.00 €
Coupe de Cava	5.50 €
Maison	6.00 €
Apéritif sans alcool (Pisang)	4.50 €



A la carte

ou Composez votre menu

(choix dans toute la carte)

Une entrée, un plat, un dessert à
35,00€ (vins compris à 47€)

Entrées froides

- 🌀 Foie gras cuit et son confit 13,50 €
- 🌀 Le tartare de saumon frais dans son enveloppe de fumé 14,50 €
- 🥦 Salade Caprese (tomates, Mozzarella, câpres) 10,50 €

Entrées chaudes

- 🌀 Le potage du jour en bol 3,00 €
- 🥦 Le toast aux champignons 11,00 €
- 🌀 Scampi crème d'ail et petits légumes 13,00 €
- 🌀 Le foie gras de canard poêlé et son pain d'épice 15,90 €
- 🌀 La poêlée de saint Jacques au beurre blanc citron
Ou étuvée de chicons à la bière Betchard brune 16,20 €

Nos pâtes (Tagliatelles ou Pennes)

- 🌀 Poulet, brocoli, champignons et dés de tomates 12,90 €
- 🌀 Saumon fumé et Basilic 13,50 €
- 🌀 Scampi et brocoli 14,00 €
- 🥦 Courgettes, tomates, parmesan, huile d'olive et Pesto 12,50 €

Plat Végétarien 🥦

Nos poissons

☞ Le dos de cabillaud à la crème d'épinards	18,00 €
☞ Lasagnette de saumon et légumes de saison	16,50 €

Nos viandes

☞ Carré d'agneau sauce au thym	18,00 €
☞ Filet de poulet gratiné Mozzarella / tomate et son jus	13,50 €
☞ Mignon de veau à l'estragon	18,90 €
☞ Les rognons de veau sauce Beaugé	19,00 €
☞ Le mignon de bœuf grillé (beurre maître d'hôtel sur demande)	15,50 €

Sauces maison au choix **3,50 €**

- Poivre vert crème, Sauce Archiduc, Béarnaise

Notre menu enfant à 12,50 € (max 12 ans)

Croquette de fromage ou potage

Filet de poulet, frites, compote

Glace au choix

PREVENTION ALIMENTAIRE

Cher client,

vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire...

nous vous conseillons de nous le signaler afin de vous éviter des complications.

En effet, il nous est impossible de renseigner sur la carte tous les allergènes qui seraient incompatibles avec votre santé.



Les douceurs

œ	La coupe glacée panachée (deux boules au choix)	6,00 €
œ	Les quenelles de mousses au chocolat	6,20 €
œ	La Dame Blanche ou Noire	6,50 €
œ	La coupe Brésilienne	6,50 €
œ	La palette de sorbets	7,00 €
œ	La coupe vacherin au spéculoos	7,50 €
œ	La coupe glacée spéciale (sans sucre ou sans lactose)	7,00 €

Les douceurs chaudes

(à demander à la prise de commande)

œ	La crème brûlée maison	6,00 €
œ	Le sabayon (suppl de 2.50€ dans le menu)	8,00 €
œ	Le sabayon et sa boule de glace (suppl de 2.50€ dans le menu)	9,00 €

Les prix ci-dessus sont exprimés en Euros

Service de 16% et Tva de 12% compris.

➤ Promotion anniversaire

1 menu gratuit par table de 4 personnes
1 menu à 50% par table de 2 personnes

➤ Du lundi MIDI au samedi MIDI

Lunch (Entrée + plat ou plat, dessert)

15.50€

Plat du jour → 10,50 €

(Offre non cumulable avec d'autres offres).