

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 (FUNNY)	4.50 €



A la carte

ou composez votre menu de 3 services :
une entrée, un plat, un dessert à 37,00€
(+ forfait vins à 12€/pers)

Entrées froides

🦆	Foie gras cuit et son confit	14,50 €
🦆	Le saumon fumé doux et ses garnitures	14,00 €
🦆	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 €
🥦	La croquette au fromage	8,50 €
🥦	Le toast aux champignons	11,00 €
🦆	Les Scampi crème d'ail et petits légumes	14,00 €
🦆	Le foie gras de canard poêlé et son pain d'épice	15,90 €
🦆	La poêlée de saint Jacques au beurre blanc citron	16,20 €

Nos pâtes (Tagliatelles)

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

Plat Végétarien



Nos poissons

œ Le dos de cabillaud à la crème d'épinards	18,00 €
œ Le pavé de saumon, sauce mousseline	16,50 €

Nos viandes

œ Filet de poulet gratiné Mozzarella / tomate et son jus	13,50 €
œ Les rognons de veau sauce Beaugé	19,00 €
œ Carré d'agneau sauce au thym	21,00 €
œ Le mignon de bœuf grillé (beurre maître d'hôtel sur demande)	16,00 €
œ La brochette de bœuf grillée (beurre maître d'hôtel sur demande)	14,50 €

Sauces chaudes 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.

Nous tenons à votre disposition la carte avec les indications des allergènes reconnus.



Les douceurs

- | | | |
|---|--|--------|
| œ | La coupe glacée panachée (deux boules au choix) | 6,00 € |
| œ | Les quenelles de mousses au chocolat | 6,50 € |
| œ | La coupe Brésilienne | 7,00 € |
| œ | La Dame Blanche ou Noire | 7,50 € |
| œ | La coupe Advocaat | 7,50 € |
| œ | La palette de sorbets | 7,50 € |
| œ | La coupe vacherin au spéculoos | 7,50 € |
| œ | La coupe colonel (sorbet citron et vodka) (suppl 2,50€ dans le menu et coffret cadeau) | 9,00 € |

Les douceurs chaudes

(à demander à la prise de commande)

- | | | |
|---|--|--------|
| œ | La crème brûlée maison | 6,50 € |
| œ | Le sabayon (suppl de 2,50€ dans le menu et coffret cadeau) | 8,00 € |
| œ | Le sabayon et sa boule de glace (suppl 3,50€ dans le menu et coffret cadeau) | 9,00 € |

Les prix ci-dessus sont exprimés en Euros. Service de 16% et Tva de 12% compris.

➤ **Promotion le jour de votre 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) **17,00€**

Plat du jour → 12,00 €

(Offre non cumulable avec d'autres offres).