



- FORMULES -

2 ENTRÉES + DESSERT	25€
ENTRÉE+PLAT <u>OU</u> PLAT+DESSERT	27€
ENTRÉE+PLAT+DESSERT	32€
SALADE EN PLAT + DESSERT	22€
MOULES* FRITES + DESSERT	20€

*week-end et sous réserve de disponibilité

- ENTRÉES - 10€

BRUSCHETTA

Pain toasté, caviar d'aubergine, fromage de chèvre, salade

ŒUF PARFAIT

Mousse de poivron, crumble d'épeautre et chips de chorizo

RILLETTE DE POISSONS

Pomme granny, jus de citron, graines de moutarde, toasts



- SALADES EN PLAT - 16€

SELON LA RÉCOLTE:

SALADE ITALIENNE

Tomates anciennes, burrata, pignons de pin, poivrons farcis

MELON ET JAMBON

Gelée au porto et mozzarella

SALADE CÉSAR

Salade, poulet pané, tomate, copeaux de parmesan, croutons

- MENU ENFANT - 10€

- MOINS DE 12 ANS

SIROP À L'EAU

TENDERS DE POULET OU POISSON

FRITES OU COQUILLETES 

 MOUSSE AU CHOCOLAT OU BOULE DE GLACE VANILLE

- PLATS - 20€

PIÈCE DE BOEUF DU MOMENT

(+2€ en formule) Sauce roquefort ou échalotte, ratatouille et pommes de terre

FILET DE POISSON SAUCE VIERGE

Poisson du moment, polenta et ratatouille

PÂTES DU CHEF

Pâtes à la tomate, pesto, pignon de pin

BURGER

Steak haché 120g, fromage à raclette, confit d'oignons, frites

SAMEDI ET DIMANCHE:

MOULES SELON ARRIVAGE

Frites, marinière ou sauce du moment

- DESSERTS - 8€

ASSIETTE DE FROMAGES

3 fromages, beurre 1/2 sel

MOUSSE AU CHOCOLAT

CARPACCIO D'ANANAS RÔTI

Caramel au rhum et vanille, glace coco

ÎLES FLOTTANTES

CAFÉ/THÉ/TISANE- GOURMAND

Mousse chocolat, mini muffin aux fruits, dessert surprise

CRÈMES GLACÉES ET SORBETS

SELON LA RÉCOLTE:

COUPE DE FRAISES AU SUCRE

TARTE FINE AUX FRUITS DE SAISON

 fait maison

 local

 végétarien

MENU DU JOUR - LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI - SUR PLACE OU À EMPORTER
SAUF EN AOÛT - RÉSERVATION 02.51.52.46.66