

Carte & Menus

Entrée - Plat OU Plat - Dessert* 24 €

Entrée - Plat - Dessert* 29 €

ENTRÉE 9€

Rillettes de Saumon Frais au Mascarpone, Moutarde et Miel, Toast Focaccia au Romarin
Saladine de Pointes d'Asperges et Fèves aux Fines Tranches de Poitrine Fumée Rôties,
Relevée à la Vinaigrette d'Herbes Fraîches au Piment d'Espelette

PLAT 17€

Méli-mélo de l'Océan au Velouté Armoricaïn, Légumes Printaniers aux Condiments et Estragon
Pièce de Bœuf Rôtie, Patate Douce en Brunoise et Pomme de Terre "Soleil", Sauce Porto

FROMAGE 6€

Assiette de 2 Fromages Affinés

DESSERT 8€

Feuillantine Caramélisée aux Fraises et Mousse Mascarpone Vanille
Gâteau au Chocolat et Pralin Noisette, Glace Stracciatella

GLACES ET SORBETS

1 BOULE 2.10 € - 2 BOULES 3.10 € - 3 BOULES 3.90 €

Supplément chantilly 1.50 €

- Glace - Vanille, Chocolat, Café, Caramel

- Sorbet - Fraise, Framboise, Citron, Fruits Exotiques



Plats "Faits Maison" élaborés
sur place à partir de produits bruts.

*hors boisson - eau potable gratuite

Certains produits allergènes peuvent entrer dans la composition de nos recettes. Prévenez-nous !

Nous prions notre aimable clientèle de bien vouloir nous excuser si un produit venait à manquer. Prix TTC indiqués taxes et service compris.

L'origine des viandes bovines (naissance, élevage, abattage) est indiquée à l'entrée du restaurant.

Tarifs établis au 01/04/2023

Carte & Menus

Starter - Main course OR Main course - Dessert* **24 €**

Starter - Main course - Dessert* **29 €**

STARTER 9€

Fresh Salmon Rillettes with Mascarpone, Mustard and Honey, Focaccia Toast with Rosemary
Salad of Asparagus Tips and Broad Beans with Thin Slices of Roasted Smoked Breast,
Fresh Herb Vinaigrette with Espelette Pepper

MAIN COURSE 17€

Fish Mix with Armorican Soup, Spring Vegetables, Condiments and Tarragon
Roasted Beef, Sweet Potato and "Sunshine" Potato, Porto Sauce

CHEESE 6€

Plate of 2 Ripened Cheeses

DESSERT 8€

Caramelized Pie with Strawberries and Vanilla Mascarpone
Chocolate and Hazelnut Pralin Cake, Stracciatella Ice Cream

ICE CREAMS AND SORBETS

1 BALL 2.10 € - 2 BALLS 3.10 € - 3 BALLS 3.90 €

Additional whipped cream 1.50 €

- Ice cream - Vanilla, Chocolate, Coffee, Caramel

- Sorbet - Strawberry, Raspberry, Lemon, Exotic Fruits



Elaborate "Homemade" dishes
on site from raw products.

*excluding drinks - free drinking water

Some allergenic products can be used in our recipes. Let us know!

Apologize if any product is missing. Sales taxes and service are included in our rates.
The origin of the bovine meat (birth, breeding, slaughter) is indicated at the entrance to the restaurant.
Rates established on 01/04/2023

menu enfant

Jusqu'12 ans inclus
Up to 12 years old included

12 €

Servi avec eau minérale, Soda ou Jus de Fruit (1 verre)
Served with mineral water, Soda or Fruit Juice (1 glass)

PLAT / MAIN COURSE

Steack haché / Chopped steak

Nuggets / Nuggets

Filet de Poisson / Fish fillet

En accompagnement / With :
Riz, Pâtes ou Frites / Rice, Pasta or French fries

DESSERT / DESSERT

2 Boules de Glace / 2 scoops of ice cream

Fondant au Chocolat / Chocolate fondant