



Entrée / Plat / Dessert **26 €** Entrée / Plat **24 €** Plat / Dessert **22 €**

MENU ENFANT 14 €

Steak façon bouchère *ou* Aiguillettes de poulet avec frites et salade.
Une boule de glace au choix

ENTRÉES

9€

SAMOSSA DE POULET SATÉ

Achard de légumes et sauce cacahuète

OEUF PARFAIT

Crème de poivrons, Buratta,
perles de poivrons et huile verte

GRAVLAX DE SAUMON AUX AGRUMES

Gaufre salée et crème de mangue
pimentée

HUITRES N°3

3 huîtres avec un condiment asiatique,
citron vert, oyster sauce, soja

L'assiette de 6 huîtres +4€
12 huîtres +11€

PLATS

18€

T-BONE DE VEAU

Beurre d'échalotes aux agrumes,
mouseline de carottes au cumin et
courgette snackée au paprika fumé

BURGER D'ÉCHINE DE PORC

Effiloché d'échine aux épices, sauce yaourt
ail et menthe, cheddar fumé, pickles
d'oignons rouges et salade romaine

LE BOEUF DE LA MAISON (+4€)

Potatoes et salade.
Sauce : Deux poivres, roquefort ou beurre
vigneron

POISSON DU MOMENT

Risotto aux pleurottes et fenouil, crème
de tomates confites, parmesan et basilic

FISH & CHIPS

Sauce tartare, salade coleslaw
maison

MOULES DU MOMENT

Servies avec frites

CRUMBLE SALÉ DE LÉGUMES

Crumble végétarien aux courgettes,
aubergines, poivrons et feta

DESSERTS

8€

ASSIETTE DE FROMAGES

DE BELLE-ÎLE "PILOU" DE MAUD

CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème anglaise à la vanille

RIZ AU LAIT CRÈMEUX

Caramel beurre salé et sarrasin soufflé

GLACES ARTISANALES

Au choix : vanille, chocolat, caramel au
beurre salé, fraise Mara des bois, citron de
Sicile, coco.

• Liste des allergènes à consulter en salle
• Toutes nos viandes sont d'origine française