



## MENU DU 2 AU 13 SEPTEMBRE

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€

### CROUSTILLANT DE POULET AU SATE

Salade de choux mariné, pickles de concombre, crème menthe et citron vert

### TARTARE DE THON FAÇON THAÏ

Basilic thaï, citron vert, échalotes, sauce soja, épices et sésame.

*Peut être servi en plat avec frites et salade*

### GASPACHO DE LEGUMES

Burratta maison, huile de basilic et pistaches

### HUITRES N°3

3 huîtres accompagnées d'échalotes, d'ail confit, piment d'Espelette et vinaigre de Xérès

L'assiette de 6 huîtres +3

12 huîtres +10

## PLATS

18€

### GIGOT D'AGNEAU

Cuisson basse température.  
Écrasé de pommes de terre au beurre noisette, sauce chimichurri et shiitakés sautés au soja.

### BURGER DE POULET AU PAPRIKA

Cheddar fumé, mayonnaise au pesto, oignons rouges et tomates confites.

### LE BOEUF DE LA MAISON (+4€)

Frites et salade  
Sauce poivre, roquefort ou beurre vigneron

### POISSON DU MOMENT

Frites de polenta, courgettes au paprika fumé et crème de courgettes

### FISH & CHIPS

Sauce tartare

### MOULES - FRITES

Crème et vin blanc aux herbes

### DAHL DE LENTILLES CORAIL

Curry vert, dés d'aubergine grillés et crème de coco *Plat végétarien*

## DESSERTS

8€

### ASSIETTE DE FROMAGES

### DE L'ISLE "PILOU" DE MAUD

### CARPACCIO D'ANANAS ANTILLAIS

Boule de glace coco

### MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème anglaise à la pistache

### BANOFFEE PIE

Entremet à la banane sur un crumble de spéculoos et mascarpone au caramel beurre salé

### GLACES ARTISANALES

Au choix : vanille, chocolat, caramel au beurre salé, fraise, citron, coco

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