



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

MENU ENFANT 14 €

Steak façon bouchère *ou* Aiguillettes de poulet *ou* ½ portion de Moules
avec Frites et salade.
Une boule de glace au choix

ENTRÉES

9€

SALADE DE CREVETTES

Lentilles corail et crevettes marinées au citron,
ail, gingembre et sauce mangue curry.

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE

Noix de gîte au couteau, roquette, basilic,
parmesan, noisettes, citron, câpres,
échalotes, tomates confites.

Peut être servi en plat avec frites et salade

FÊTA FOUETTÉE AU MIEL

Pickles de concombre, tomates
anciennes et pesto d'olives verte

TROIS HUITRES N°3

Condiment pommes granny, citron vert,
oignons rouges et Tabasco

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

PLATS

18€

SHAWARMA DE POULET CAJUN

Freekeh (blé vert fumé), tomates confites,
carottes, pignons de pin et crème d'ail

BURGER DE KEFTA

Mozzarella, oignons croustillants,
légumes rôtis au ras el-Hanout, sauce
yaourt, menthe et harissa maison

LE BOEUF DE LA MAISON (+4€)

Potatoes et salade.
Sauce : poivre, roquefort ou
beurre à l'ail des ours

POISSON DU MOMENT

Ecrasé de pommes de terre,
crème de courgettes et tomates
cerises confites aux agrumes

FISH & CHIPS

Sauce tartare, coleslaw maison

MOULES DU MOMENT

Servies avec des frites

COURGETTE FARÇIE AUX LEGUMES

Légumes de saison et pilou de l'île
avec un mélange de riz et sauce vierge

DESSERTS

8€

ASSIETTE DE FROMAGES DE BELLE-ÎLE

CARPACCIO D'ANANAS

Boule de glace coco

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème anglaise pistache

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