



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€

TATAKI DE POIRE DE BOEUF

Chantilly au poivre et
salade de chou blanc

OEUF PARFAIT

Velouté de courgettes, tuile de
parmesan et pickles d'oignons

CÉVICHÉ DE DORADE

Aguachile de pommes granny et citron
vert, oignons rouges et huile pimentée

TROIS HUITRES N°3

Condiment vinaigre de cidre, pommes granny,
oignons rouges et piment d'espelette

L'assiette de 6 huîtres

+4€

12 huîtres

+11€

PLATS

18€

POITRINE DE PORC

Porc confit au miel et au romarin,
Ecrasé de pommes de terre à
l'andouille, pois gourmands

BURGER DE PALERON DE BOEUF

Effiloché de paleron de boeuf,
coleslaw à la sauce barbecue,
cheddar fumé, cornichons malossol

LE BOEUF DE LA MAISON (+4€)

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

POISSON DU MOMENT

Bisque de crevettes, risotto de
courgettes, piperade et parmesan

FISH & CHIPS

Sauce tartare, coleslaw maison

MOULES DU MOMENT

Servies avec frites

COUSCOUS DE LÉGUMES

Légumes de saison, semoule gonflée
au thé à la menthe et harissa maison

DESSERTS

8€

ASSIETTE DE FROMAGES DE BELLE-ÎLE

TARTE TATIN

Caramel tonka et boule de glace vanille

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème anglaise pralinée

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