



Les Entrées

Entrée au choix 11€

Entrée du Jour

Un produit du Marché, une idée ... un jour

Millefeuille de Betterave au Fromage de Chèvre

Monté à la mascarpone & chèvre doux, Vinaigrette de Poivrons Rouges

Asperges Blanches & Sauce Gribiche

Belles asperges françaises, sauce gourmande de crème fraîche, œuf, câpres & cornichons

Tartare de Poissons à la mangue

Poisson frais taillé et assaisonné de citron vert, gingembre, avocat & fruits exotiques

Salade de Foie Gras de Canard et son chutney d'abricot

Tranche de foie gras de Canard maison & toast de pain de campagne

Crevettes Poêlées aux Oignons rouges

Belles Crevettes poêlées & salade de pâtes astucieuses au fromage fumé italien

Les Assiettes Composées

Hors Menu, En Plat 20€

Salade Italienne

Tomates, Mozzarella, Parmesan, Jambon de Parme, Mesclun & Pesto au Basilic

Club sandwich au Saumon ou Poulet

Traditionnel Club sandwich servi toasté avec l'accompagnement de votre choix

Salade César

Poulet Rôti, Parmesan, Croûtons, Romaine & Classique Sauce César

Menu Louisiane : Entrée & Plat ou Plat & Dessert 22€

Menu Acadie : Entrée, Plat & Dessert 29 €





Les Plats

Plat au choix 18€

Plat du jour

Un produit du Marché, une idée ... un jour

Entrecôte & Sauce Poivre

Un beau morceau de bœuf « origine » France & Sauce au Poivre maison

Brochette de Poulet mariné au Citron & Gingembre

Grillade estivale aux saveurs indiennes

Filet de Bœuf, Poêlée de Champignons de Saison et Béarnaise du Chef

(Supplément 6€)

Tartare de Bœuf Frites et sa Salade

Viande de Bœuf Français, assaisonnée de câpres, cornichons, persil, échalotes, condiments

Omelette à votre façon

Au choix, Nature, Jambon, Fromage, ou même Jambon-Fromage

Poisson du Jour

Selon le marché, pavé de poisson noble et ses légumes

Cabillaud rôti & Sauce Vierge

Dos de Cabillaud, salade de légumes & sauce vierge (olives, échalote, tomates & citron)

Saint Jacques poêlées, Riz noir & Sauce Verte

Noix de Saint Jacques, riz noir & réduction d'épinards aux herbes du moment

La Suggestion de Saison du Chef

Tous nos prix sont nets. Une carafe d'eau est à votre disposition, demandez la.

Nos recettes contiennent 1 ou plusieurs des Quatorze allergènes qui doivent être obligatoirement indiqués par les professionnels : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide (huile d'arachides, cacahuètes), soja, lait (crème fraîche, beurre ...), fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites (vignes, sucre blanc, fruits secs), lupin, mollusques (huître, moule, poulpe...). *En cas d'allergie, parlez-nous-en.* All prices are net. A jug of water is available, please ask for it.





Les Desserts

Dessert au Choix 9 €uros

Dessert du jour

Un produit du Marché, une idée ... un jour

Fromages du moment et salade Verte

Assortiment de 3 fromages sur un petit mesclun

Salade de Fruits frais

Plusieurs fruits frais taillés en salade par nos soins

Madeleine façon Baba

Madeleine au Rhum, Chantilly & Fruits confits

Mousse au Chocolat

Fabrication « maison » véritable Mousse au Chocolat

Crème Brulée

Parfumée à la Vanille de Bourbon

Coupe Melba

Fruits rouges et noirs (selon arrivage) glace Vanille coulis de Fruits et Chantilly

Café Gourmand (Supplément 3€)

1 café, 1 boule de glace Vanille et 3 surprises

Faisselle de Campagne

Fromage frais, Myrtilles au sirop ou Nature

Pyramide de Fraises

Fraises françaises & Tuile d'amandes

Verrine au Citron & Speculoos

Crème de Citron, Meringue & Speculoos

Crumble Fraises & Rhubarbe

Traditionnel dessert anglais servi chaud avec Glace Vanille

Coupe Amarena

Glace Vanille, Cerises confites, Chantilly

Poêlée d'Abricots & Feuilleté Maison

Poêlée d'Abricots infusés à la Verveine

Fraises de France sous toutes ses formes

Glacées, Sucrées, Chocolatées ou Chantilly

