



## CARTE

\*Prix taxes et service compris.

### FORMULE DU MIDI

Hors week-end et jours fériés

<b>ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT</b>	<b>15,00€</b>
<b>ENTRÉE + PLAT + DESSERT</b>	<b>17,80€</b>

Entrée du jour  
ou  
Entrée de la semaine  
ou  
Salade de la semaine

Plat du jour  
ou  
Viande de la semaine  
ou  
Poisson de la semaine

Dessert du jour  
ou  
Dessert de la semaine

### SOIR ET WEEK-END

#### POUR COMMENCER

\*Produits frais et locaux, viande bovine locale.

Saumon fumé par nos soins, crème wasabi, pain de seigle citronné	12 €
Ceviche de crevettes façon mille-feuille de betterave, vinaigre calamansi	14,80 €
Salade de fricassée d'anguilles et escargots, langouille snackée	14,50 €
Tartare de boeuf et ses accompagnements	12,50 €
Salade de tomates d'antan, mozzarella et straciatella	11,90 €
Terrine de raie et cuisses de grenouilles aux légumes provençaux, sauce tartare	10,50 €
Royale de foie gras rafraîchi au velouté de courgettes	13,80 €

#### ENTRE TERRE ET MER

Viande de bœuf (VBF) à la plancha, sauce béarnaise, frites maison	23 €
Magret de canard, vinaigre balsamique et noisettes, pommes darphin	17,80 €
Suprême de volaille de la ferme mijoté à la bière locale, lasagnes de légumes	18 €
Burger de bœuf local ou végétarien, frites maison	16 €
Poêlée de crevettes sauvages, risotto au pistou	16,50 €
Filet de dorade sébaste au galet, lasagnes de légumes	19 €

#### POUR LES GOURMANDS

Pêle-mêle de fromages locaux affinés, salade de mâche	8,50 €
Mi-cuit cœur coulant chocolat, coulis de fraises	7 €
Poêlée de fraises et rhubarbes au basilic, crumble aux amandes	7 €
L' incontournable crème brûlée vanille et fèves de tonka	7 €
Le café gourmand dans tous ses états	8 €
Nos coupes glacées (Dame blanche, Café Liégeois, Chocolat Liégeois, Guérandaise)	6,90 €
Glaces ou sorbets	3 €
Nos coupes avec alcool (Colonel, Fraîcheur)	8,50 €