|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts sauf frites | | | |
| **MENU 23.50 €** | **MENU 29.00 €** | | |
| (1 entrée + 1 plat) ou (1 plat + 1 dessert) | (1 entrée + 1 plat + 1 dessert) | | |
| Menus servis le midi jusqu’à 13h30 et le soir jusqu’à 22h00 | | | |
|  | | | |
| |  |  | | --- | --- | | **ENTREES** | | | CARPACCIO DE BOEUF | Tranches de bœuf crues marinées, copeaux de parmesan, salade verte, tomates, oignons, courgettes. | | SALADE ITALIENNE | Salade verte, tomates, oignons, courgettes, coppa italienne, mozzarella di bufala. | | CAMEMBERT CHAUD | Salade verte, tomates, oignons, courgettes, noix, camembert. | | SALADE DE CHEVRE CHAUD | Salade verte, tomates oignons, courgettes, fromage de chèvre, toast, noix, coppa italienne. | | SALADE CESAR | Salade verte, tomates, oignons, courgettes, croutons, aiguillette poulet corn-flakes, parmesan. | | PETITS CALAMARS FRITS | Petits calamars frits enfarinés servis sur un lit de salade verte. | | SALADE DE GESIER | Salade verte, tomates oignons, courgettes, gesier confits, croutons, noix, coppa italienne. | | | | |
| |  | | --- | |  | | Nos plats sont accompagnés de frites ou de légumes (Pommes de terre, légumes et flan de courgettes) |   **PLATS** | | | |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  | | | | | **COTE TERRE** | | | | | TARTARE DE BŒUF | Race à viande |  | ENV. 220G | | STEAK HACHE DE BŒUF | Race à viande | 1 SAUCE | ENV. 240G | | FAUX FILET DE BŒUF | Race à viande | 1 SAUCE | ENV. 240G | | BAVETTE D’ALOYAU | Race à viande | 1 SAUCE | ENV. 240G | | BAVETTE DE VEAU |  | 1 SAUCE | ENV. 240G | | FILET DE KANGOUROU |  | 1 SAUCE | ENV. 220G | | POULET GRILLE cuisse désossée | Label Rouge | 1 SAUCE | ENV. 220G | | ½ MAGRET DE CANARD | Sud-Ouest | 1 SAUCE | ENV. 200G | | **SAUCES ROQUEFORT OU POIVRE-VERT OU ECHALOTTES OU CEPES** | | | | | | | |  | | --- | |  | | **COTE MER** SELON ARRIVAGE | | STEAK D’ESPADON grillé | | FILET DE SAUMON grillé | | SEICHE grillée | | LOUP (BAR) grillé en filet ou entier | | DAURADE ROYALE grillée en filet ou entier | | GAMBAS grillées | | TRIO DE LA MER seiche, espadon et gambas | | TARTARE DE POISSON saumon ou espadon | | FISH AND CHIPS Cabillaud | |
| MAGRET ENTIER DU SUD- OUESTENV. 400G  **SUPP. 9 EUROS**  ENTRECOTE BŒUF RACE A VIANDEENV. 400G  **SUPP. 9 EUROS** | | | |
| **DESSERTS** | | | |
| |  | | --- | | CREME BRULEE maison. | | PROFITEROLES chocolat chaud maison, chantilly. | | FONDANT MI-CUIT AU CHOCOLAT maison, glace vanille, chantilly. | | COUPE MONT BLANC glace vanille, crème de marron, chantilly. | | CHOCOLAT LIEGEOIS | | BANANE AU CHOCOLAT CHAUD glace vanille, chantilly. | | | |  | | --- | | GLACE 3 BOULES aux choix, chantilly. | | DAME BLANCHES glace vanille, chocolat chaud. | | CAFE GOURMAND | | NOUGAT GLACE coulis de fruit, chantilly. | | BABA AU RHUM OU LIMONCELLO | | CAFE LIEGEOIS | | |

Prix nets