

ENTREES

Planche apéro
8,00 € (prix par pers.)

Rillettes tièdes et ses toasts
9,00 €

Cuisses de grenouille à la provençale
14,50 €

Terrine d'antan
9,00 €

Velouté d'Automne, œuf basse température
10,50 €

Croustillant de fromage de notre sélection sur lit de salade et granny smith
13,00 €

Camembert rôti au miel et cumin
9,00 €

Friture de la mer
12,50 €

Crevettes au pastis
14,00 €

NOS POISSONS

Poisson du marché : Voir tableau des suggestions

Garnitures : frites maison, pomme de terre sautées au beurre aillé, haricots verts, salade, haricots blancs, risotto d'épeautre, accompagnement du moment (2 garnitures au choix)

Pitchounets (Jusqu'à 12 ans)

12 € avec une boisson 25cl

Plats : steak haché maison ou saucisse ou jambon

Avec frites maison ou haricots verts

Desserts : glace 2 boules ou mousse au chocolat maison

NOS VIANDES GRILLEES AUX SARMENTS DE VIGNES

<i>Côte de bœuf pour 2 (environ 1 Kg)</i>	65,00 €
<i>Pour 3 (environ 1 Kg 500)</i>	90,00 €
<i>Entrecôte (environ 250gr)</i>	27,00 €
<i>Pièce de bœuf (environ 180 g)</i>	22,00 €
<i>Brochette de bœuf (environ 180 g)</i>	22,00 €
<i>Magret de canard (environ 350 g)</i>	26,00 €
<i>Volaille du jour grillé</i>	13,00 €
<i>Mignon de porc (environ 180g)</i>	15,00€
<i>Poitrine grillée(environ 180g)</i>	15,00 €
<i>Duo saucisse ou boudin ou andouillette (2 choix)</i>	16,00 €
<i>Burger de l'Europe</i>	15,00€
<i>Burger Tex-Mex</i>	15,00€

Garnitures : frites maison, pommes de terre sautées au beurre aillé,
haricots verts, salade, haricots blancs, risotto d'épeautre,
accompagnements du moment (2 garnitures au choix)

Supplément sauce 1,5 € : béarnaise, poivre, roquefort, échalote,
beurre nantais, forestière

NOS DESSERTS

Baba au rhum
9,00 €

Gâteau chocolat
9,00 €

Tarte Tatin et sa boule de glace vanille
8,50 €

Profiteroles, sauce chocolat
9,00 €

Crème brûlée
8,00 €

Flan du moment
9,00 €

Poire sauce chocolat
9,00€

Thé, café ou décaféine gourmand
8,00 €

Irish gourmand
14,00€

Digestif gourmand
13,00 €

Assiette de fromage
8,00 €

Irish coffee
9,00 €

NOS COUPES GLACEES

Coupe fruits rouges
9,00 €

Caramel, chocolat ou café liégeois
9,00 €

Colonel
10,00 €

Dame blanche
9,00 €

Iceberg
10,00 €

Coupe glacée : 1 boule 3.50 €
2 boules 4.50 €
3 boules 7.00 €

Parfums :

Crème glacée : vanille, chocolat, café, caramel, rhum-raisin, menthe-chocolat, fraise, nougat, pistache, coco

Sorbet : cassis, framboise, citron vert, fruit de la passion

Supplément : chantilly 1,50€

Chocolat 1,50€