

---

# NOS FORMULES

---

## FORMULE DU JOUR : 21 €

Entrée du jour + Plat du jour

ou

Plat du jour + Dessert du jour

*Servie uniquement le midi du Lundi au Vendredi*

## MENU 2 PLATS : 31 €

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

## MENU 3 PLATS : 37 €

Entrée + Plat + Dessert

Café offert

## MENU ENFANT : 11 € (Jusqu'à 12 ans)

Cordon bleu ou Jambon blanc

Purée maison ou Tagliatelles fraîches

Glace 2 boules

Boisson soft



La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.

Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.

Nos tarifs sont TTC service compris.

Glaces et Sorbets : Carte d'Or

# NOTRE CARTE

## **Entrées : 14 €** ☺

Entrée du Jour

Terrine de foie gras, compotée de fruits rouges et son pain d'épices (sup. 3 €)

Melon à l'italienne (melon ; billes de mozzarella ; jambon cru)

Bavarois d'asperges et saumon fumé

Tartelette tapenade d'olives et ricotta, légumes croquants

Tataki de thon, sauce pomme d'amour

Trilogie autour du saumon (rilette ; tataki ; saumon fumé)

Assiette de jambon de pays (découpe en salle)

## **Plats : 22 €** ☺

Plat du Jour

Salade César (sucrine ; œuf dur ; poulet ; croutons ; parmesan ; crème ciboulette)

Salade Océane (salade ; œuf poché ; saumon fumé ; thon ; écrevisses ; crevettes ; crème ciboulette citronnée)

Club sandwich et sa verdurette, sauce pomme d'amour (saumon fumé ; légumes croquants)

Pavé de rumsteck, sauce au poivre, purée maison

Côte de veau crème de morilles, tagliatelles fraîches

Filet de dorade royale sauce vierge, poêlée de légumes frais

Rognons de veau aux deux moutardes, purée maison

Demi filet de canard, poêlée de champignons

### **Suggestion du moment : 75€**

Côte de bœuf, à partager pour 2 personnes

servie avec pommes grenailles, crème ciboulette

**Assiette de 3 fromages de la région et sa verdurette 11 €**

## **Desserts : 11 € (à commander en début de repas)** ☺

Dessert du Jour

Salade de fruits frais

Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille (prévoir 10 min)

Crème brûlée et sa tuile maison aux amandes

Pavlova aux fruits rouges

Tarte tatin, crème d'Isigny, glace vanille (prévoir 20 min)

Dessert signature « croquant au chocolat »

Entremet vanille et son coulis de fruits

Café gourmand (glace ou sorbet du moment ; mini financier ; mini crème brûlée ; mini madeleine ; meringue)

*Glaces et Sorbets : Carte d'Or*



La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.

Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.

Nos tarifs sont TTC service compris.

# FORMULE DU JOUR : 21 € \*

## (Du lundi au vendredi uniquement les midis)

Entrée du jour + Plat du jour

ou

Plat du jour + Dessert du jour

### Lundi ☺

Entrée : Salade grecque

Plat : Bavette d'ail au aux échalotes, purée maison

Dessert : Profiteroles au chocolat, glace vanille

### Mardi ☺

Entrée : Caviar d'aubergines

Plat : Côte de cochon aux deux moutardes, purée maison

Dessert : Tarte aux pommes, glace caramel beurre salé, coulis de caramel beurre salé

### Mercredi ☺

Entrée : Cheesecake à la tomate, chips au jambon cru

Plat : Cuisse de canard confite et ses pommes grenailles, crème ciboulette

Dessert : Vêrine onctueuse aux fruits de saison

### Jeudi ☺

Entrée : Ceviche de thon et avocat

Plat : Tartare de bœuf **non préparé**, pommes grenailles

Dessert : Crumble aux pêches et son sorbet à la pêche

### Vendredi ☺

Entrée : Bruschetta italienne et son pesto

Plat : Escalope de saumon, façon beurre blanc, fondue de poireaux

Dessert : Mousse au chocolat

\* Quantité en fonction des approvisionnements

\* Susceptible d'être modifiée en fonction de nos arrivages



La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.  
Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.  
Nos tarifs sont TTC service compris.

*Glaces et Sorbets : Carte d'Or*