

NOS FORMULES

EXPRESS 18.50€

FAUX- FILET (200GR, ORIGINE UE)
AVEC FRITES, SALADE, SAUCE POIVRES OU
BÉARNAISE
+
CAFÉ

SUGGESTION DU MOMENT

VOIR L'ARDOISE

MENU TERRE & MER

ENTREE + PLAT OU
PLAT + DESSERT 19€
ENTREE + PLAT + DESSERT 25€

ENTREES

RILLETTE DE POISSONS
OU
DUO DE SAUMON/CREVETTE
OU
RILLETTE DE LAPIN

PLATS

FILET DE DAURADE,
RISOTTO CREMEUX AUX POIVRONS
OU
FAUX FILET, SAUCE AU CHOIX
& FRITES ET SALADE

DESSERT

GLACE 2 BOULES
CRÊPE AU SUCRE
CRÈME BRÛLÉE

MENU ENFANT*

Mini moules (crème ou marinières) frites
ou steak haché grillé frites ou jambon blanc frites
ou pâtes carbonara
ou fish & chips 12€

+
Gourde de compote
ou bâtonnet de glace

*pour les enfants de - 12ans

NOS ENTREES

<u>Assiette de saumon</u> , fumé par nos soins et ses toasts, beurre, citron, salade	14€
<u>Duo de saumon et crevettes</u> (4 crevettes et 2 tranches de saumon fumé maison)	15.5€
<u>Assiette de 12 crevettes roses</u> , mayonnaise maison, salade	13€
<u>Assiette de bulots (300gr)</u> , mayonnaise maison	12€
<u>Soupe de poisson</u> (25cl), rouille maison, croutons et emmental rapé	11€
<u>Rillette de poissons maison</u> & ses toasts, citron	9€
<u>Rillette de lapin maison</u> & ses toasts, cornichons	9€
<u>Assiette de jambon fumé Serrano</u> et ses toasts, tomates cerise, beurre, cornichons et salade verte	9.5€

NOS PLANCHES

<u>De charcuteries:</u>	12€
Jambon fumé, saucisson sec, saucisson à l'ail, rillette de lapin maison, cornichons, salade verte, beurres doux et demi-sel et toast	
<u>De Paris :</u>	19€
Jambon fumé, saucisson sec, saucisson à l'ail, rillette de lapin maison, Livarot, Pont l'Evêque et Camembert, AOP, cornichons, salade verte, beurres doux et demi-sel et toast	
<u>De la mer :</u>	19.5€
Crevettes roses, rillette de poissons maison, saumon fumé maison, bulots, citrons, mayonnaise maison, salade verte, beurres doux et demi-sel et toast	
<u>De fromages Normands AOP :</u>	9€
Camembert, Livarot, Pont l'Evêque, salade verte, beurres doux et demi-sel, fruits confits et toasts	

NOS SALADES

<u>Chèvre chaud</u> : Toasts de crottin de chèvre, jambon blanc, tomates, oignons pickles et pignons de pin	17.5€
<u>Normande</u> : jambon Serrano, salade, tomates, pommes fruits, toasts camembert, livarot, camembert AOP	19.5€

NOS CROQUES

FAIT MAISON

Monsieur: Pain de mie, cheddar, jambon, emmental et mozzarella avec frites et salade verte **13€**

Madame: Pain de mie, cheddar, jambon, emmental et mozzarella, oeuf avec frites et salade verte **14€**

NOS LINGUINES

Carbonara : Lardons, crème, œufs, parmesan **15€**

De la mer : Saumon fumé, haddock, crevettes roses, carottes et petits pois, crème haddock, citrons et parmesan **17.5€**

NOS MOULES A VOLONTE

Marinières: Vin blanc, échalotes, ciboulette + frites ou salade **16.5€**

Crème: Vin blanc, échalotes, crème, ciboulette + frites ou salade **17.5€**

Camembert: Vin blanc, échalotes, ciboulette, crème camembert + frites ou salade **18.5€**

NOS VIANDES

Entrecôte VBF (environ 250gr) : (Viande Bovine Française) **25€**
Avec garniture au choix

Faux filet UE (environ 200gr), frites et salade **18€**

Tartare de bœuf limousin (environ 180gr), frites/ salade : **18€**
Ciboulette, échalotes, câpres, cornichons, huile d'olives et jaune d'oeuf, frites et salade verte

Burger maison (Viande Limousine) frites / salade: **18€**
Steak haché Limousin 180gr, cheddar, tomate, oignon pickles, cornichons, sauce burger, frites et salade verte

Steak à cheval 180gr, frites et salade, sauce au choix : **19€**
Bœuf du Limousin avec œuf sur le plat

Travers de porc marinés façon rib's, frites et salade verte **19€**

NOS POISSONS

<u>Choucroute de la mer</u>	24€
Choux, haddock, saumon, gambas, pommes vapeur, crème haddock	
<u>Fish and chips sauce tartare, frites / salade :</u>	17.5€
Beignet de dos de cabillaud avec frites et salade verte, sauce tartare maison	
<u>Tartare de saumon cru et fumé, frites / salade :</u>	18€
Ciboulette, échalotes, toasts avec frites, salade verte	
<u>Aile de raie, pommes vapeur et son beurre aux câpres</u>	18€
<u>Filet de daurade, risotto au haddock</u>	19€
* <u>Nos sauces 1.50€</u> : camembert, poivre, béarnaise, jus au thym	
<u>Garniture en supplément 4.5€</u> : gratin dauphinois ou frites ou salade ou purée de carottes ou purée de betteraves	

NOS DESSERT

FAIT MAISON*

Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier	14€
Café gourmand* : boisson chaude avec pana cotta, crème brûlée et moelleux à la châtaigne	9.5€
Tarte fine aux pommes, boule vanille avec sa pointe de chantilly	9€
Moelleux chocolat*, glace caramel, crème anglaise et pointe de chantilly maison	9€
Crème brûlée* à la vanille	8€
Tartelette citron meringuée	8€

NOS CREPES

Sucre	3.5€
Sucre + citron	4.9€
Chocolat chaud maison	4.9€
Confiture de fraise ou d'abricot	4.9€
Crème de marron	4.9€
Beurre demi-sel + sucre	4.9€
Caramel maison beurre salé	4.9€
Nutella	4.9€
Chantilly	4.9€

NOS BOULES DE GLACES

1 boule: 3.50€

2 boules: 6.50€

3 boules: 8€

Nos Parfums crème glacées :

Vanille ou chocolat
ou café ou menthe-chocolat
Caramel fleur de sel
Pistache ou rhum- raisin
ou Amarena

Parfums sorbets :

Fraise ou framboise
Cassis
Citron vert
Pomme

NOS COUPES GLACEES SANS ALCOOL

Café de Paris :

2 boules Cerise griotte + 1 boule vanille,
coulis fruits rouges et chantilly

8.5€

Dame Blanche :

3 boules vanille, coulis chocolat noir chaud maison et chantilly

8.5€

Chocolat liégeois :

2 boules chocolat, 1 boule vanille,
coulis chocolat noir chaud maison et chantilly

8.5€

Café liégeois :

2 boules café, 1 boule vanille, coulis café, chantilly

8.5€

Equinox :

2 boules rhum raisin, 1 boule vanille et chantilly

8.5€

Nostalgie :

3 boules caramel beurre salé,
sauce caramel beurre salé maison et chantilly

8.5€

NOS COUPES GLACEES AVEC ALCOOL

Colonel: 2 boules citron vert, vodka* 4cl

9.5€

Iceberg : 1 boule chocolat, 1 boule chocolat
menthe, pepermint*4cl

9.5€

Normande : 2 boules pommes, calvados*4cl

9.5€

*Supplément chantilly ou crème 1.50€

NOS EAUX

<i>Eaux en bouteilles</i>	<i>50cl</i>	<i>1L</i>
Evian	4€	6€
San Pellegrino	4.3€	6.5€

NOS VINS

<i>Vins blancs AOC</i>	<i>12cl</i>	<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>	
Touraine Sauvignon	4.5€		22€	
Sancerre blanc	6€	17€	28€	
Chablis Domaine Vauroux	7€	21€	36€	
Côtes de Gascogne				
Domaine de Maouries	6€		26€	
<i>Vins rouges AOC</i>	<i>12cl</i>	<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>	
Blayes rouge	5.5€		25€	
Saint Nicolas	5€		25€	
Sancerre rouge	6€	17€	28€	
Le Titi 2019 Olivier Chéty	5€		25€	
<i>Vins rosés AOC</i>	<i>12cl</i>	<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>	
AOC Provence by Léoube	5.50€		25€	
Contre toute attente	6€		28€	
<i>Cidre artisanal-SASSY</i>	<i>12cl</i>	<i>33cl</i>	<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>
BIO brut ou rosé		6.50€		15€
<i>Champagne</i>	<i>12cl</i>	<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>	
Rémy Massin brut tradition	8.50€	25€	50€	

NOS DIGESTIFS

Calvados, Get 27, Get 31, Cognac, Marie Brizard, Baileys,
Diplomatico, trou normand 4cl: 7.5€

*VPC : Vin de Pays des Côtes

NOS PICHETS

<i>Vins blancs :</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
VPC* du Tarn blanc	6.5€	11€
Sauvignon Mauzac Château Clément Termes		
<i>Vins rosés :</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
VPC* du Tarn rouge Syrah Brauco		
Château Clément Termes	6.50€	11€
<i>Vins rouges :</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
VPC* du Tarn rouge, Syrah Brauco		
Château Clément Termes	6.50€	11€

L'abus d'alcool

est dangereux pour la santé- les tarifs sont net ttc- service compris