

NOS FORMULES

EXPRESS 19.50€

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 20€
ENTREE + PLAT + DESSERT 26€

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*

*pour les enfants de - 12ans

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

+ 12.50€
Gourde de compote
ou bâtonnet de glace

NOS ENTREES

<u>Assiette de saumon</u> , fumé par nos soins et ses toasts, beurre, citron, salade	17€
<u>Duo de saumon et crevettes</u> (4 crevettes et 2 tranches de saumon fumé maison)	16€
<u>Assiette de 12 crevettes roses</u> , mayonnaise maison, salade	14€
<u>Assiette de bulots (300gr)</u> , mayonnaise maison	13€
<u>Soupe de poisson</u> (25cl), rouille maison, croutons et emmental rapé	11€
<u>Rillettes de poissons maison</u> & ses toasts, citron	9€
<u>Rillettes 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>	14€
Jambon fumé, saucisson sec, saucisson à l'ail, rillettes de lapin maison, cornichons, salade verte, beurres doux et demi-sel et toast	
<u>De Paris :</u>	21€
Jambon fumé, saucisson sec, saucisson à l'ail, rillettes 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>	23€
Crevettes roses, rillettes 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 **18.5€**

NOS MOULES A VOLONTE

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

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

Camembert: Vin blanc, échalotes, ciboulette, crème camembert + frites ou salade **19.5€**

NOS VIANDES

Entrecôte VBF (environ 250gr) : (Viande Bovine Française) Avec garniture au choix **28€**

Faux filet UE (environ 200gr), frites et salade et béarnaise **21€**

Tartare de bœuf limousin (environ 180gr), frites/ salade : **19.5€**
Ciboulette, échalotes, câpres, cornichons, huile d'olives et jaune d'oeuf, frites et salade verte

Burger maison (Viande Limousine) frites / salade : **19€**
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 : **20.5€**
Bœuf du Limousin avec œuf sur le plat

NOS POISSONS

Choucroute de la mer

24€

Choux, haddock, saumon, gambas, pommes vapeur, crème haddock

Fish and chips sauce tartare, frites / salade :

19€

Beignet de dos de cabillaud avec frites et salade verte,
sauce tartare maison

Tartare de saumon cru et fumé, frites / salade :

19.5€

Ciboulette, échalotes, toasts avec frites, salade verte

Aile de raie, pommes vapeur et son beurre aux câpres

19.5€

Filet de daurade, risotto au haddock

21€

*Nos sauces 1.50€ : camembert, poivres, béarnaise

Garniture en supplément 4.5€: risotto ou pâtes ou frites ou
salade

NOS DESSERTS

FAIT MAISON*

Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier

14€

Café gourmand* : boisson chaude avec pana cotta,
crème brûlée et moelleux à la chataigne

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€

Coupe Gourmande:

2 boules chocolat blanc, 1 boule vanille, nutella 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, peppermint*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>
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