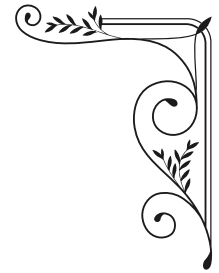


# Restaurant



## - FORMULES -

2 ENTRÉES + DESSERT	25€
ENTRÉE+PLAT <u>OU</u> PLAT+DESSERT	27€
ENTRÉE+PLAT+DESSERT	32€
SALADE EN PLAT + DESSERT	22€
MOULES* FRITES + DESSERT	20€

\*week-end et sous réserve de disponibilité

## - ENTRÉES - 10€

**BRUSCHETTA**     
Pain toasté, caviar d'aubergine, fromage de chèvre, salade



**ŒUF PARFAIT**     
Mousse de poivron, crumble d'épeautre et chips de chorizo

**RILLETTE DE POISSONS**   
Pomme granny, jus de citron, toasts



## - SALADES EN PLAT - 16€

### SELON LA RÉCOLTE:

**SALADE ITALIENNE**     
Tomates anciennes, burrata, pignons de pin, poivrons farcis

**MELON ET JAMBON**    
Gelée au porto et mozzarella

**SALADE CÉSAR**   
Salade, poulet pané, tomate, parmesan, croutons

## - MENU ENFANT - 10€

- MOINS DE 12 ANS

SIROP À L'EAU

TENDERS DE POULET OU POISSON

FRITES OU COQUILLETTES 

 MOUSSE AU CHOCOLAT OU BOULE DE GLACE VANILLE

 fait maison

 local

 végétarien

## - PLATS - 20€

**PIÈCE DE BOEUF DU MOMENT**    
(+2€ en formule) Sauce roquefort ou échalotte, ratatouille et pommes de terre

**FILET DE POISSON SAUCE VIERGE**    
Poisson du moment, polenta et ratatouille

**PÂTES DU CHEF**     
Pâtes à la tomate, pesto, pignon de pin

**BURGER DU MOMENT**    
Steak haché 120g, fromage à raclette, confit d'oignons, frites

### SAMEDI ET DIMANCHE:

**MOULES SELON ARRIVAGE**    
Frites, marinière ou sauce du moment

## - DESSERTS - 8€

**ASSIETTE DE FROMAGES**   
3 fromages, beurre 1/2 sel

**MOUSSE AU CHOCOLAT** 

**CARPACCIO D'ANANAS RÔTI**   
Caramel au rhum et vanille, glace coco

**ÎLES FLOTTANTES** 

**CAFÉ/THÉ/TISANE- GOURMAND**   
Mousse chocolat, mini muffin aux fruits, dessert surprise

**CRÈMES GLACÉES ET SORBETS**

### SELON LA RÉCOLTE:

**COUPE DE FRAISES AU SUCRE** 

**TARTE FINE AUX FRUITS DE SAISON**  

MENU DU JOUR - LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI - SUR PLACE OU À EMPORTER  
SAUF EN AOÛT - RÉSERVATION 02.50.52.46.66