

Entrées

| | |
|--|--------|
| ☰ Tartare de fraises et tomates noires de Crimée, sorbet basilic | 7.10 € |
| ☰ Rillettes de poisson aux agrumes | 6.90 € |
| ☰ Tatin de boudin noir aux pommes et son cromesquis | 7.20 € |
| Assiette de saumon fumé et ses toasts | 9.70 € |
| ☰ Pressé de raie aux câpres | 9.90 € |
| ☰ Panna cotta poivrons rouges, légumes du soleil et jambon Serrano | 9.60 € |

Salades

| | |
|---|---------|
| ☰ Salade de melon et magret | 13.60 € |
| Salade, tomates cerises, melon, magret de canard fumé, avocat, sauce vinaigre de framboise | |
| ☰ Salade de la mer | 13.90 € |
| Salade, asperges, crevettes poêlées, agrumes, toasts de saumon, sauce citronnée | |
| ☰ Salade de poulet | 13.10€ |
| Salade, tomates cerises, poivrons rouges et jaunes, poulet à la moutarde à l'ancienne, sauce moutardée | |
| ☰ Salade végétarienne | 12.50€ |
| Salade, tomates cerises, concombre, radis, asperges, avocat, copeaux de parmesan, sauce sucrée au curry | |

Pâtes

| | |
|--|---------|
| ☰ Tagliatelles à la carbonara (avec ou sans champignons) | 12.10 € |
| ☰ Tagliatelles au saumon fumé et tomates séchées | 13.90 € |

Menu enfant 9.90€

Soda ou diabolo ou sirop à l'eau
+ nuggets ou steak haché ou filet de poisson ou jambon
+ glace ou salade de fruits ou fromage blanc

Viandes

- ☺ **Tartare de bœuf** préparé ou à relevé à votre goût 15.20 €
- ☺ **Ardoise autour de l'agneau** 19.90 €
Brochette d'agneau, médaillon farci, côtelette, pomme au four crème ciboulette
- ☺ **Ardoise autour du poulet épicé** 19.90 €
Brochette de poulet Tandoori, cassolette de poulet mariné, aiguillettes sauce Barbecue, frites
- ☺ **Entrecôte (220g environ)** 17.90 €
Persillée et goûteuse
- ☺ **Noix de joue de Porc confite au cidre et au miel** 13.90 €
- ☺ **Magret de canard sauce au miel corsé et ses tagliatelles au vin rouge** 16.90 €

Côté Mer

- ☺ **Ardoise de la mer** 19.90 €
Moules marinières, papillote de poissons aux petits légumes et pommes vapeur, mini gratin du pêcheur
- ☺ **Cassolette de la mer à la provençale** 14.20€
- ☺ **Marmite de moules** 13.50 €
(sauce au choix: marinières, crème ou bleu d'Auvergne)
- ☺ **Pavé de Barbu rôti au jus de coques, fondue de poireaux et son écrasé de patates douces** 17.10€

Nos burgers

- ☺ **Burger Normand** 14.90 €
Pain burger, steak haché façon bouchère, confits d'oignons, camembert, salade, tomates, sauce burger
- ☺ **Burger Montagnard** 15.40 €
Pain Bun's, steak haché façon bouchère, fromage à raclette, poitrine fumée, confit d'oignons, salade, sauce moutardée
- ☺ **Burger Canard** 16.50 €
Pain Bun's, aiguillettes de canard, confit d'oignons, tomme de Savoie, salade, sauce moutardée

Accompagnements au choix

Frites fraîches / Riz / Salade/ Pommes grenailles en persillade
Poêlée de légumes / Tagliatelles / Pommes vapeurs

Desserts

Trilogie de fromages Normands 5.90 €

☰ **Salade de fruits 5.50 €**

☰ **Café gourmand 7.50 €**

☰ **Thé gourmand 7.70 €**

☰ **Parfait glacé façon Tiramisu 6.80 €**

☰ **Cheesecake au chocolat blanc et ses fruits rouges 7.40 €**

☰ **Millefeuille de pommes caramélisées à la vanille 7.20 €**

☰ **Tartare d'ananas, purée de framboise et granité citronnelle 8.90 €**

☰ **Dôme de mousse légère au chocolat, cœur caramel beurre salé 9.70 €**

☰ **Ardoise espagnole 9.90 €**

Crème Catalane, Tarte de queso et coulis de chocolat, glace nougat

☰ **Ardoise autour des fruits rouges 9.90 €**

Panna cotta vanille et coulis de fruits rouges, tartelette aux fraises, sorbet framboise

☰ **Ardoise autour du fromage 9.90 €**

Camembert affiné au Calvados, mini crème brûlée au Neufchatel, brochette de Comté et raisins blancs

Carte des glaces

Menu Cocina

24 €

☞ Tartare de fraises et tomates noires de Crimée, sorbet basilic

Ou

☞ Rillettes de poisson aux agrumes

Ou

☞ Tatin de boudin noir aux pommes et son cromesquis

☞ Noix de joue de porc confite au cidre et au miel

Ou

☞ Cassolette de la mer à la provençale

Ou

☞ Marmite de moules (sauce au choix: marinières, crème fraîche ou bleu d'Auvergne)

Trilogie de fromages (sup 2.50€)

☞ Parfait glacé façon Tiramisu

Ou

☞ Cheesecake au chocolat blanc et ses fruits rouges

Ou

☞ Millefeuille de pommes caramélisées à la vanille

Menu Ardoise

27.50€

☰ **Ardoise autour de l'agneau**

Brochette d'agneau, médaillon farci, côtelette, pomme au four
crème de ciboulette

Ou

☰ **Ardoise autour du poulet épicé**

Brochette de poulet Tandoori, cassolette de poulet mariné,
aiguillettes sauce Barbecue, frites

Ou

☰ **Ardoise de la mer**

Moules marinières, papillote de poissons aux petits légumes
et pommes vapeur, mini gratin du pêcheur

☰ **Ardoise espagnole**

Crème Catalane, tarte de queso et coulis de chocolat, glace nougat

Ou

☰ **Ardoise autour des fruits rouges**

Panna cotta vanille et coulis de fruits rouges, tartelette aux fraises, sorbet
framboise

Ou

☰ **Ardoise autour du fromage**

Camembert affiné au Calvados, mini crème brûlée au Neufchatel, brochette de
Comté et raisins blancs

Menu entre Terre et Mer

29.00€

☰ Pressé de raie aux câpres

Ou

☰ Panna cotta poivrons rouges, légumes du soleil et jambon Serrano

☰ Magret de canard sauce corsée et
ses tagliatelles au vin rouge

Ou

☰ Pavé de Barbue rôti au jus de coques,
fondue de poireaux et son écrasé
de patates douces

Trilogie de fromages (sup 2.50€)

☰ Tartare d'ananas, purée de framboise et granité de citronnelle

Ou

☰ Dôme de mousse légère au chocolat,
cœur caramel beurre salé