



LE MENU DU COMMERCE

Nos formules

Entrée + Plat + Dessert	24,00 €
Entrée + Plat	21,00 €
Plat + Dessert	19,00 €

Entrées à 7€

Salade Campagnarde

Salade verte, gésiers confits, magret de canard fumé et chèvre chaud

Carpaccio de Boeuf

Saumon Gravlax aux épices douces

Terrine de foie gras mi cuit ,maison (sup3€)

Jambon Serrano et melon Charentais

Crevettes sautées à la provençale (décortiquées)

Petite salade César

Plats à 16€

Camembert rôti et pétales de Serrano, Frites et salade

Bavette sauce à l'Echalote et Frites maison

Filet de Bar au naturel, petits légumes sautés (sup 2€)

Cuisse de canard confite, pommes sautées et Salade verte

Dos de Cabillaud, sauce Dugléré, petits Légumes

Tête de Veau Ravigote et Pommes de terre sautées

Poêlée de Seiche au Chorizo, Pomme de terre sautées en persillade

Grande salade César

(salade verte, filet de poulet ,tomate,oeuf dur, parmesan)

Desserts à 7€

1000 feuilles Vanille, à notre façon

Mi-cuit au Chocolat et chantilly

Crème brûlée à la vanille

Tarte fine aux pommes, façon Tatin

Notre Nougat glacé ,coulis de fruits rouges et Chantilly

Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois ...

Fromage Blanc au Coulis de Fruits rouges

Profiteroles, 3 Choux (+3€)