

CARTE

ENTRÉES

<i>Assiette de fruits de mer (4 huîtres N°3, 6 crevettes, 2 langoustines, bulots, bigorneaux)</i>	17 €
<i>6 huîtres n°3 de « Sébastien Murail »</i>	10 €
<i>9 huîtres n°3 de « Sébastien Murail »</i>	14 €
<i>Œuf poché, tomate et parmesan</i>	12 €
<i>Chèvre frais « des Salines », gravlax de maigre</i>	13 €
<i>Ou suggestion</i>	

POISSONS

<i>Wok d'encornets persillés, grenailles</i>	17 €
<i>Merlu à l'orange, patate douce</i>	18 €
<i>Tartare « du moment », salade et frites</i>	20 €
<i>Ou suggestion</i>	

VIANDES

<i>Pièce du boucher de « Chez Chagneaud » à la plancha, cornet de frites maison, sauce moutarde à l'ancienne</i>	17 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

<i>Assiette de frites « maison »</i>	5 €
--------------------------------------	-----

<i>Sélection du fromager</i>	6 €
------------------------------	-----

DESSERTS à commander en début de repas	8 €
-----------------------------------------------	-----

<i>Café, thé ou infusion gourmand</i>	
<i>Tiramisu citron-cointreau</i>	
<i>Le 100 % chocolat</i>	
<i>Tarte praliné-noisette du Piémont</i>	
<i>Salade de fruits frais</i>	
<i>Palette de glaces, tuile (1 chocolat, 1 caramel beurre salé, 1 vanille)</i>	
<i>Palette de sorbets, tuile (1 citron vert, 1 passion, 1 fruits des bois)</i>	
<i>Ou suggestion</i>	

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tous nos plats sont frais et faits maison, ce qui peut occasionner de l'attente.

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes pouvant être contenus dans nos plats.