

le restaurant ne prend pas les chèques

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Sauf frites

MENU 19.00 €

(1 entrée + 1 plat) ou (1 plat + 1 dessert)

MENU 23.00 €

(1 entrée + 1 plat + 1 dessert)

Ces menus sont servis jusqu'à 22h30



SALADE MIXTE
SALADE NICOISE
SALADE ITALIENNE
CAMEMBERT CHAUD
SALADE DE CHEVRE CHAUD
SALADE QUESIER
CASSOLETTE DE SUPION

Nos plats de viandes sont accompagnés de frites ou du trio de légumes
(Pommes de terre à la braise, tomates à la provençale et flax de courgettes)

COTE TERRE

TARTARE DE BŒUF ENV. 200g
STEAK HACHE DE BŒUF ENV. 200g sauce roquefort
FAUX FILET DE BŒUF ENV. 240g sauce roquefort
BAVETTE d'ailon ENV. 240g aux échalotes
FILET DE KANGOUROU ENV. 200g sauce poivre vert
FILET DE POULET ENV. 240g sauce aux cèpes
MAGRET DE CANARD ENV. 200g sauce poivre vert
ENTRECOTE DE BŒUF (SUP. 6€) ENV. 350g sauce roquefort

COTE MER

STEAK D'ESPADON grillé
FILET DE SAUMON grillé
SEICHE grillée
LOUP (bar) grillé
DAURADE ROYALE grillée
GAMBAS grillées
TRIO DE LA MER loup, espadon et gambas

Si la sauce proposée avec certaines viandes ne vous convenait pas vous pouvez la changer

TARTE maison
BANANE AU CHOCOLAT CHAUD glace vanille
PROFITEROLES chocolat chaud maison
FONDANT MI-CUIT AU CHOCOLAT maison
CAFE LIEGEOIS
CAFE GOURMAND

CREME BRULEE maison
COUPE MONT BLANC glace vanille, crème de marron
NOUGAT GLACE coulis de fruit
GLACE 3 BOULES aux choix
DAME BLANCHES glace vanille, chocolat chaud maison
CAMEMBERT CHAUD

Le ramequin de sauce supplémentaire 2 euros

Prix nets