

MENU DU JOUR

LES FORMULES SONT UNIQUEMENT DISPONIBLES SUR L'ARDOISE DU CHEF

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR	25.00€
ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR	20.50€
PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR	20.50€
BUFFET + DESSERT DU JOUR UNIQUEMENT LE SOIR	20.50€



MENU ENFANT 10€

-10 ANS



1 SIROP À L'EAU / 1 PLAT AU CHOIX / 1 DESSERT AU CHOIX / 1 COLORIAGE OFFERT

STEAK HACHÉ OU JAMBON BLANC OU FISH&CHIPS, SERVI AVEC 1 GARNITURE PARMIS PÂTES OU LÉGUMES OU FRITES

OU GRATIN DE COQUILLETTE AU JAMBON, SERVI INDIVIDUELLEMENT

1 BOULE DE GLACE / SALADE DE FRUIT / FROMAGE BLANC / FRUIT

LES FRUITS DE MER



LE BOCAL DE BULOTS ET BIGORNEAUX, MAYONNAISE MAISON		7.00€	
LE BOCAL DE CREVETTES, SAUCE TARTARE		9.00€	
LES HUITRES N°3 DE BRETAGNE	LES 6	11.90€	4€
	LES 12	19.90€	8€
L'ASSIETTE OCÉANE, BULOTS, BIGORNEAUX, HUITRES & CREVETTES AVEC SES ACCOMPAGNEMENTS.		14.90 €	4€

FAITES-VOUS PLAISIR / SUR RÉSERVATION ET SELON ARRIVAGE


LE PLATEAU DE FRUITS DE MER	SOLO	36.00€
	DUO	71.00€

COMPOSITION HUITRES N°3 DE BRETAGNE / LANGOUSTINES / CREVETTES / BULOTS / TOURTEAU (1/2 PAR PERSONNE) / BIGORNEAUX


ET SES ACCOMPAGNEMENTS

LA CARTE



LES ENTRÉES

LE BUFFET DE HORS D'ŒUVRE <i>UNIQUEMENT LE SOIR</i>	14.90€	*	
<small>SÉLECTION DE FRUITS DE MER, CHARCUTERIES, SALADES COMPOSÉES, CRUDITÉS, ÉPICERIE</small>			
ENTRÉE DU JOUR <small>DISPONIBLE SUR L'ARDOISE</small>	6.60€	*	
TARTELETTE AU FROMAGE DE CHÈVRE <small>PURÉE DE FIGUE MOELLEUSE, OIGNONS ROUGES CARAMÉLISÉS AU MIEL</small>	8.90 €	1.5€	
CARPACCIO DE TOMATES COLORÉES , <small>MOZZARELLA DI BUFFALA, SAUCE PESTO ET VINAIGRE BALSAMIQUE</small>	8.90 €	1.5€	
BOWL « SIMPLISSIME » , <small>SALADE VERTE, TOMATES, CROÛTONS</small>	4.50€	*	
BOWL ASIATIQUE , <small>PULLED PORK TIÈDE, CAROTTES, POUSSÉS DE SOJA, SOMMITÉS DE BROCOLI, MARINADE HUILE DE SÉSAME ET SOJA, CACAHUÈTES</small>	7.90€	*	
BOWL CÉSAR , <small>SALADE, FILET POULET, TOMATES SÉCHÉES, ŒUF, PARMESAN, CROÛTONS, FILET D'ANCHOIS MARINÉS, SAUCE CÉSAR</small>	8.60€	1€	


LES PLATS

LA VIANDE DU JOUR OU LE POISSON DU JOUR <small>DISPONIBLE SUR L'ARDOISE</small>	15.50€		
LE CHEESEBURGER ,	18.90€	2€	
<small>STEAK HACHÉ CUIT À CŒUR 180G, CHEDDAR, OIGNONS ROUGES CONFITS, CORNICHONS, SAUCE BURGER, SERVIS AVEC FRITES ET SALADE VERTE</small>			
LA PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE , <small>POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES AU FOUR ET SALADE VERTE</small>	24.90€	3€	
LE CARPACCIO DE BŒUF AU PESTO , <small>SALADE, TOMATES SÉCHÉES, PARMESAN, FRITES</small>	13.90€	1€	
LE FILET DE POULET MARINÉ AU CITRON CONFIT , <small>ET AUX ÉPICES, BOULGOUR AUX RAISINS SECS ET POIS CHICHE</small>	17.90€	1€	
LE FILET DE DORADE SÉBASTE , <small>CRÈME DE COCO AU CURRY, RIZ VÉNÉRÉ ET LÉGUMES</small>	21.90€	1.5€	
LES AIGUILLETES DE FISH & CHIPS , <small>SAUCE TARTARE, SERVIES AVEC FRITES ET SALADE VERTE</small>	15.90€	*	
LE CURRY DE LÉGUMES AU COCO , <small>RIZ VÉNÉRÉ</small>	13.90€	*	
LES ORECCHIETTE <small>PÂTES ITALIENNES AUX LÉGUMES MARINÉS, SAUCE PESTO ET COPEAUX DE PARMESAN</small>	13.90€	*	

LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DU JOUR	9.90€	1€	
DESSERT DU JOUR <small>DISPONIBLE SUR L'ARDOISE</small>	6.60€	*	
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE TAHITI	6.90€	*	
TARTE AUX FRUITS DU MOMENT	7.90€	*	
 LE MOELLEUX À L'ORANGE , <small>NAPPAGE CHOCOLAT NOIR ET AMANDES EFFILÉES</small>	7.5€	1€	
LE CLAFOUTIS AUX CERISES , <small>CRÈME ANGLAISE</small>	6.90€	*	
COUPES GLACÉES CLASSIQUES OU GOURMANDES <small>DISPONIBLE SUR CARTE, N'HÉSITÉS PAS À LA DEMANDER</small>			

LES VINS

LES PICHETS	12CL	25CL	50CL	
BLANC / ROUGE / ROSÉ	3.10€	5.20€	8.20€	
LES VINS BIO DYNAMIE IGP CÔTES CATALANES	12CL		50CL	75CL
BLANC CÉPAGES VIOGNIER ET MUSCAT	} CANON DU MARÉCHAL	4.90€	20.00€	26.00€
ROUGE CÉPAGES SYRAH ET GRENACHE				
ROSÉ CÉPAGES MOURVÈDRE ET SYRAH				
LES VINS BLANCS	12CL			75CL
AOP MUSCADET, CHÂTEAU L'AIGUILLETTE	4.50€			23.50€
VDF LE COLIBRI, PINOT GRIS SUR MÛRI, VIGNERON LOCAL	4.90€			24.90€
IGP CÔTES DE GASCOGNE SAUVIGNON, RIGAL	4.10€			21.50€
AOP BORDEAUX, ALLÉES DES JULES				23.50€
LE MOELLEUX				
COTEAUX DU LAYON, CHÂTEAU PASSAVANT	5.90€			39.00€
LES VINS ROSES	12CL			75CL
IGP MÉDITERRANÉE ÉPURE				24.00€
AOP CÔTES DE PROVENCE ROQUEFEUILLE				27.00€
AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, CHTX BEAULIEU				29.00€
LES VINS ROUGES	12CL	37.5CL		75CL
AOP SAUMUR CHAMPIGNY, LE CABRIOLE	4.90€	17.90€		27.50€
AOP CHINON FAMILLE BOUGRIER « CONFIDENCE »				29.00€
IGP CÔTES DE GASCOGNE MALBEC, RIGAL	4.10€			21.50€
AOP BORDEAUX, ALLÉES DES JULES				23.50€
AOP HAUT MÉDOC, CHÂTEAU LIVERSAN				26.50€
AOP CÔTES DU RHÔNE, CAPRICES D'ANTOINE		16.50€		24.90€
AOP MADIRAN, DOMAINE SERGENT				27.90€
LES BULLES	10CL	37.5CL		75CL
CHAMPAGNE TSARINE PREMIUM BLANC	9.00€	49.00€		69.00€
CHAMPAGNE TSARINE PREMIUM ROSE		59.00€		79.00€
ITALIE	10CL			75CL
DOC PROSECCO, ANDRÉA BERRO	5.00€			35.00€
LES EAUX			50CL	75CL
 PLATE			2.00€	3.50€
GAZEUSE			2.00€	3.50€
L'EAU MICRO FILTRÉE « Zéro kilomètre »				
			50CL	75CL
			3.50€	5.00€
			3.50€	5.00€

LES BOISSONS

LES APERITIFS

Pastis / Ricard 2cl	3.10€
Martini Blanc / Rouge 6cl	3.90€
Campari 6cl	3.90€
Porto Rouge/Blanc 6cl	3.90€
Kir vin blanc 10cl	3.60€
Parfums Cassis ; Pêche ; Mûre	
Kir Pétillant 10cl	6.50€
Parfums Cassis ; Pêche ; Mûre	

LES BIERES



	25CL	33CL	50CL
	4.00€	4.90€	6.50€
LA BIÈRE DU MOMENT	4.90€	5.70€	7.50€
Supplément Picon 2cl	1.50€		

BIÈRES BOUTEILLE

	33CL
Grimbergen Blonde	5.90€
Grimbergen Blanche	5.90€
Grimbergen Rouge	5.90€
Grimbergen Double Ambrée	5.90€

CIDRE

	33CL
VAL DE RANCE	4.00€

LES SOFTS

Coca Cola/Coca Zéro 33cl	3.70€
Sprite 33cl/ Fanta 33cl	3.70€
Orangina 25cl	3.70€
Fuzz Tea 25cl	3.70€
Schweppes Tonic/ Agrumes 25cl	3.70€
Diabolo 25cl	3.50€
Parfums : Grenadine ; Citron ; Fraise ; Pêche ; Menthe	
Sirop à l'eau 25cl	2.50€
Parfums : Grenadine ; Citron ; Fraise ; Pêche ; Menthe	

JUS DE FRUIT ET PRODUIT ASSIMILÉS

granini 25cl	3.20€
Parfums : Orange ; Pomme ; Ananas ; Abricot ; Multi Fruit ; Pamplemousse, Tomate	

LES CAFES ET BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.00€
Noisette	2.50€
Double Expresso/ Café Crème	3.00€
Cappuccino	3.50€
Chocolat Chaud	3.00€
Thé / Infusions	3.10€

LES DIGESTIFS

Absinthe 2cl	7.50€
Amaretto, Bailey's / Cointreau 4cl	7.00€
Get 27/31, Calvados Drouin 4cl	7.00€
Cognac VSOP 4cl	12.00€
Eau de Vie 4cl Poire William	7.00€

LES COCKTAILS

AVEC ALCOOLS

MOJITO/MOJIFRUIT	9.00€
<i>Rhum Havanas 3 ans, Menthe, Citron Vert, Sucre, Eau Gazeuze, 15cl</i> <i>Pour les MOJIFRUIT Ajout d'une Purée de Fruit MONIN Fraise ou Mangue</i>	
SAINT GERMAIN FIZZ	9.00€
<i>Liqueur Saint Germain, Prosecco, citron 18cl</i>	
ÉCLIPSE CHAMBORD	9.00€
<i>Liqueur Chambord, nectar cranberry, Prosecco, 18cl</i>	
COSMOPOLITAIN	8.00€
<i>Vodka, Cointreau, Citron vert, Nectar de Cranberry 16cl</i>	
AMÉRICANO	7.00€
<i>Campari, Martini Rouge, Martini Extra Dry, Eau Gazeuze, 16cl</i>	
SPRITZ	8.00€
<i>Apérol, Prosecco, 16cl</i>	
PIÑA COLADA	8.00€
<i>Rhum Havanas 3 ans, Purée de Fruit MONIN Coco, Nectar d'Ananas, 16cl</i>	
TI PUNCH	8.50€
<i>Rhum Anejo Especial, Citron vert, Sucre de canne, Miel 7cl</i>	

SANS ALCOOLS

VIRGIN MOJITO	6.50€
<i>Sirop Mojito MONIN, Menthe, Citron Vert, Sucre, Eau Gazeuze</i>	
VIRGIN MOJIFRUIT	7.50€
<i>Sirop Mojito MONIN, Menthe, Citron Vert, Sucre, Purée de Fruit MONIN Fraise ou Mangue, Eau Gazeuze</i>	
VIRGIN IBIS	7.00€
<i>Jus de Pomme, Nectar d'Ananas, Sirop de Cassis 20cl</i>	
VIRGIN COLADA	6.00€
<i>Purée de Fruit MONIN Coco, Nectar d'Ananas, 20cl</i>	
BEACH THALASSO	6.50€
<i>Cocktail de fruit Sex on the Beach, limonade 18cl</i>	

LES ALCOOLS 4cl

Vodka ABSOLUT	7.00€
Gin GIBSON	7.00€
Gin BOMBAY Sapphire	8.00€
Cachaça Sagatiba	7.00€
Téquila SAUZA Blanco	7.00€

LES RHUMS

Havana 3 ans	7.00€
Havana Anejo Especial	8.00€
Havana 7 ans	10.00€
Rhum DON PAPA	12.00€

LES WHISKYS

WILLIAM LAWSON	7.00€
J&B	7.00€
BOURBON 4 ROSES	7.50€
ABERLOUR 10 ANS	9.90€
CHIVAS 12 ANS	10.00€
TOKINOKA	12.00€