



Menu à 24 €

(Entrée et plat chaud OU plat chaud et dessert)

Les entrées

Les escargots en coquilles de tomate au beurre de persillade (6)

(Snails in tomatoes, with parsley and garlic butter(6))

Ou

Le tartare de thon aux fines herbes et son bouquet de salade

(Tuna tartare with herbs and salad)

Ou

La salade à l'italienne (mozzarella, tomates cerise, poivron rouges, jambon cru)

(Italian salad with mozzarella, tomatoes, red pepper, sundried ham)

Les plats chauds

Les linguines aux palourdes et crevettes

(Clams and shrimps with pastas)

Ou

Le risotto au jambon cru et parmesan et son escalope de foie gras

(Sundried and parmesan risotto with slice of foie gras of duck)

Ou

La brochette de gigot d'agneau sur son caviar d'aubergine, jus au thym

(Lamb skewer with aubergine caviar and thyme sauce)

Les desserts

La coupe de billes de melon et pastèque avec son sorbet

(Fresh melon and watermelon with sorbet)

Ou

La tarte au citron meringuée et son sorbet

(Lemon tart with meringue and sorbet)

Ou

Le coulant au chocolat et sa glace

(Chocolate cake with ice cream)

Ou

La crème brûlée à la vanille bourbon

(Bourbon vanilla crème brûlée)

Ou

La coupe de glace, trois boules au choix

(Ice cream cup, three scoops) *

***Ne fait pas parti de nos plats « fait maison » / not homemade**

Menu à 31 €

(Entrée + plat chaud + dessert)

Menu Pitchoun à 14€

(Jusqu'à 12 ans / Until 12 years)

Le steak haché boucher et ses pâtes
(Minced steak with pasta)

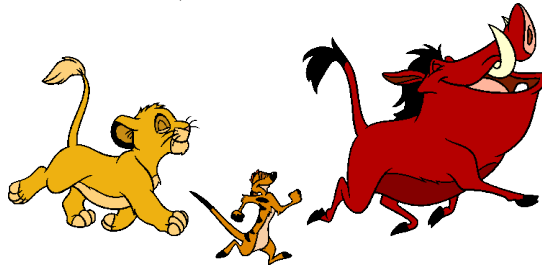
Ou

L'escalope de volaille et ses pâtes
(Chicken slice with pasta)

La coupe de glace, deux parfums au choix
(Ice cream cup, two scoops)

Ou

Le moelleux au chocolat
(Chocolate cake)



Plat du jour 13.00 €

(Dish of the day 12.00 €)

Du mardi au vendredi seulement au déjeuner

Sauf jours de fêtes et jours fériés

*(From Tuesday to Friday for lunch only
Except holidays and public holidays)*

Horaire de service

A partir de 12h00 et le soir à partir de 19h00

(Hourly service from 12:00 for lunch and from 19:00 for diner)

Fermeture Hebdomadaire dimanche soir et le lundi

(Weekly closing Sunday evening and Monday)

Il arrive que certains produits nous manquent, nous vous prions de bien vouloir nous en excuser.

Et nous vous remercions de votre compréhension.

*(It happens that certain products miss us,
We kindly want you to excuse us and thank you for your understanding)*



Notre Carte

Les entrées

La salade verte (Green salad)	8€
La salade composée (salad with tomatoes and artichokes)	13€
Les escargots en coquilles de tomate au beurre de persillade (10) (Snails in tomatoes, with parsley and garlic butter(6))	14€
La salade à l'italienne (mozzarella, tomates cerise, poivron rouges, jambon cru) (Italian salad with mozzarella, tomatoes, red pepper, sundried ham)	14€
Le tartare de thon aux fines herbes et son bouquet de salade (Tuna tartare with herbs and salad)	15€
La salade de homard tiède au vinaigre balsamique (Lobster salad with balsamic vinegar)	26€

Les poissons et crustacés

Les linguines aux palourdes et crevettes (Clams and shrimps with pastas)	20€
La fricassée de homard aux spaghettis frais (Lobster fricassée with fresh pastas)	31€
La sole meunière (Sole meunière)	37€

Les viandes

La brochette de gigot d'agneau sur son caviar d'aubergine, jus au thym (Lamb skewer with aubergine caviar and thyme sauce)	19€
Le risotto au jambon cru et parmesan et son escalope de foie gras (Sundried and parmesan risotto with slice of foie gras of duck)	26€
Les escalopes de foie gras poêlés et leurs tagliatelles sauce aux cèpes (Tagliatelle pastas with slice of warm foie gras)	26€
L'entrecôte Charolaise grillée (Entrecote grilled of beef)	27€
La côte de veau poêlée à la crème de cèpes (Veal chop grilled with mushroom cream)	30€

L'assiette de fromages fermiers (Plate of farmer cheeses)	7 €
---	-----

Les desserts

La coupe de billes de melon et pastèque avec son sorbet (Fresh melon and watermelon with sorbet)	7€
La crème brûlée à la vanille bourbon (Bourbon vanilla crème brûlée)	7€
La coupe de glace trois parfums au choix* (Ice cream cup, three scoops)	7.50 €
La tarte au citron meringuée et son sorbet (Lemon tart with meringue and sorbet)	9€
Le coulant au chocolat et sa glace (Chocolate cake with ice cream)	10€

*Ne fait pas parti de nos plats « fait maison » / Not homemade