

Menu du jour 10,90 € \* le plat du jour seul 8 € \*

une entrée

une suite (le vendredi poisson)

le dessert du jour

Le menu du jour n'est pas servi les soirs ni les samedis, dimanches et fériés

Menu enfant 7,10 € \*

Salade de tomates

oooooooooooooooooooo

Escalope à la crème

ou

Dos de saumon au beurre blanc

oooooooooooooooooooo

Mousse au chocolat ou glace

oo

Menu à 20 € : 1 entrée + 1 plat + 1 dessert

Menu à 16 € : 1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert

Terrine de hareng matjées, salade de pommes de terre, quenelles de raifort

ou

Quiche lorraine, salade verte

oooooooooooooooooooooooooooo

Daube de bœuf de pays, spätzles

ou

Dos de saumon à l'oseille

oooooooooooooooooooooooooooo

Éclair au chocolat XL

ou

Paulova (meringue, glace vanille, fruits)

oo

## Menu à 34 €

*Minestrone de saint Jacques et encornets nappés d'une soupe de poissons*

*ou*

*Rouleau de petits légumes en aigre doux, filet de maquereau, salade de radis*

*ou*

*Foie gras de canard, crème caramel au foie gras, toasts de pain à la patate*

*ou*

*Bouchée à la reine comme autrefois*

oo

*Palets de caille désossée à la poudre de pistache, asperges et artichauts en barigoule*

*ou*

*Assiette de cochon de la tête au pied, jus collant*

*ou*

*Dos de cabillaud lardé, purée à l'huile d'olive, pousses d'épinard et jus tranché*

*ou*

*Bricks d'agneau, légumes de couscous, bouillon parfumé*

oo

*Plateau de fromages*

oo

*Dessert au choix*

oo

## Menu à 26,50 €

*Assiette de 5 légumes et + par jour*

*ou*

*Carpaccio de quasi de veau mi-cuit, vitello tonato*

oo

*Filet de canette de barbarie rôtie à l'orange et cuisse croustillante, tatin d'endives*

*ou*

*Marmite du pêcheur sous une croute dorée, riz sauvage*

oo

*Dessert au choix*

oo

## La carte

*Foie gras de canard, crème caramel au foie gras, toasts de pain à la patate 16 € \**

*Rouleau de petits légumes en aigre doux, filet de maquereau, salade de radis 14 €*

*Minestrone de saint Jacques et encornets nappés d'une soupe de poisson 15 €*

*Carpaccio de quasi de veau mi-cuit, vitello tonato 15 €*

*Bouchée à la reine comme autrefois 16 €*

oo

*Noix de saint jacques poêlées, purée de céleris et petit jus 21 €*

*Parmentier de homard, sauce crémeuse à la ciboulette 23 €*

*Filet de saumon à l'oseille 16 €*

*Dos de cabillaud lardé, purée à l'huile d'olive, pousses d'épinards et jus tranché 19 €*

oo

*Assiette de cochon de la tête au pied, jus collant 19 €*

*Bricks d'agneau, légumes de couscous, bouillon parfumé 18 €*

*Canette de barbarie à l'orange, cuisse croustillante, tatin d'endives 19 €*

*Filet de bœuf au poivre vert ou au roquefort 23 €*

*Daube de bœuf de pays, spätzles 13,50 € \**

## Les suggestions du jour

## Les desserts

Toutes les pâtisseries et toutes les glaces sont faites maison

Mousse au chocolat 3 €

Crème au caramel 3 €

Éclair au chocolat XL 6 €

Tatin de pommes , pâte sablée, glace vanille, sauce caramel 6 €

Paulova (meringue, glace à la vanille, fruits, coulis de framboises) 6 €

Dacquoise aux fraises et pistaches 6 €

Barre chocolatée au riz soufflé 7 €

Gâteau fondant au chocolat 8 €

Café gourmand 9 €

## Les glaces

Colonel (sorbet citron et vodka) 7 €

Poire William (sorbet poire et poiré) 7 €

Coupe 2 boules 2 €

Coupe 3 boules 3 €

\* baisse de la t u a, prix en baisse