

L'inspiration du moment par Mathieu VERDOUCQ, CHEF DE CUISINE

ENTREES STARTERS



 Velouté de courges butternut	€ 7,00
Espuma de chèvre au thym <i>Butternut squash velouté / thyme goat cheese espuma</i>	
Pressé de canard	8,50
Chutney de figues <i>Pressed duck / fig chutney</i>	
Croustillants de langoustines	9,00
Chantilly au lait de coco/pickles de champignons <i>Crispy Norway lobster/coconut whipped cream/mushrooms pickles</i>	
 Œuf en meurette / pain fusette	7,00
<i>Meurette egg / toast</i>	

PLATS MAIN COURSES



Entrecôte de bœuf Salers +/- 250g	€ 26,00
Sauce poivre / Frites et mesclun <i>Salers rib steack +/-250g / pepper sauce French Fries and green salad</i>	
 Suprême de pintade / sauce aux girolles	16,00
Légumes pot au feu <i>Guinea fowl supreme / chanterelle sauce / vegetable</i>	
Filet de bar / sauce chorizo	19,00
Mousseline de patate douce <i>Bass filet / chorizo sauce / sweet potatoes mousseline</i>	
 Pavé de cabillaud / pesto de salicorne	17,00
Quinoa / endive braisée <i>Cod fish / samphire pesto / quinoa / braised endive</i>	

DESSERTS DESSERTS



Café ou thé Gourmand, 4 "Grignotises" sucrées	€ 8,00
<i>Coffee or tea with 4 gourmet dessert</i>	
 Riz au lait façon cheese cake	7,00
<i>Milk rice cheese cake</i>	
Gaufre "tatin au pommes"	8,00
Sauce caramel au beurre salé de Guérande <i>Apple waffle / salted butter caramel</i>	
 Brownie au chocolat et noix de pécan	7,00
Crème de mascarpone au Baileys <i>Brownies / pecan nut / Bailey's flavored mascarpone</i>	

MENU PETITS GOURMETS - 9,80 €

KIDS' GOURMET MENU - 9,80 €

1 plat + 1 dessert à choisir dans le menu

1 main course + 1 dessert to pick from the menu

Steak haché pommes frites ou plat du jour Minced beef and french fries or dish of the day

Coupe de glace ou salade de fruits ou dessert du jour

Cup of ice cream or fruits salad or dessert of the day

Jusqu'à 12 ans For 12 years and under.

LES PLATS "FAITS MAISON" SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS

ALL HOUSE AND SIGNATURE DISHES ARE PREPARED FROM LOCAL FRESH INGREDIENTS ON SITE

PRIX TAXES ET SERVICES COMPRIS (15% CALCULÉ SUR LE MONTANT HORS TAXES)

ALL HOUSE AND SIGNATURE DISHES ARE PREPARED FROM LOCAL FRESH INGREDIENTS ON SITE WITHOUT SALES TAXES



AUJOURD'HUI TODAY

FORMULES MIDI LUNCH MENU Servi uniquement le midi - lunchtime

Plat de l'ardoise 10,90 €
Dishes of the day see on the chalk board 10,90 €

Plat de l'ardoise + Café Douceur 13,90 €
Dishes of the day see on the chalk board + Coffee and sweets 13,90 €

MENU GOURMET GOURMET MENU

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert 21,00 €

Plat de l'ardoise et sélection  sur la carte

Starter + Dishes **OR** Dishes + Dessert 21,00 €
Dishes see on the chalk board and selection  on the menu

SEUL OU À PARTAGER ALONE OR TO SHARE



	La demie	L'assiette
Ardoise de charcuterie	6,00 €	11,00 €
<i>Assortiment of delicatessen</i>		
Ardoise de saumon fumé	8,00 €	14,00 €
<i>Smoked salmon</i>		
Ardoise de fromages affinés	7,00 €	13,00 €
<i>A selection of various quality cheeses</i>		

À GOÛTER TO TASTE



 Omelette à votre goût (jambon, fromage et herbes), frites maison, salade	13,00 €
<i>Omelette at your choice (ham, cheese and herbs), homemade fries and salad</i>	
 Club sandwich au poulet, emmental, œuf, tomate, mesclun, frites maison	15,00 €
<i>Escorted chicken sandwich, cheese, egg, tomato and salad, homemade fries</i>	
Tartare de bœuf, pommes frites au couteau, mesclun	17,00 €
<i>Beef tartare, french fries, mesclun salad</i>	
 Salade César	13,00 €
<i>Cesar salad</i>	
Burger L'E-cône, pommes frites au couteau, mesclun	14,00 €
<i>Burger, french fries, mesclun salad</i>	

À CRAQUER TO ENJOY



 Fromage blanc, coulis fruits rouges	4,00 €
<i>Cottage cheese, red fruit coulis</i>	
 Salade de fruits frais	5,50 €
<i>Fresh fruit salad</i>	
Coupe de glace	6,00 €
<i>Ice cream</i>	

LES PLATS "FAITS MAISON" SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS

ALL HOUSE AND SIGNATURE DISHES ARE PREPARED FROM LOCAL FRESH INGREDIENTS ON SITE

