



## Les Entrées

Moules à l'aïoli.....	14,00€
Soupe de poissons et crabes maison.....	15,00€
12 escargots.....	12,00€
Os à moelle.....	12,00€
Escalivades d'anchois.....	17,00€
Salades de légumes grillés, toast au chèvre chaud.....	16,00€
Vol au vent (champignons, jambon, blettes).....	8,50€
Foie gras mi-cuit maison au muscat.....	22.00€
(Accompagné de son chutney de figues, salade et toasts grillés)	
Assiette 6 huîtres.....	10.00€
Assiette 9 huîtres.....	14.50€
Assiette 12 huîtres.....	19.00€
Assiette de fromages (3 assortiments) .....	8.50€

Plateau de fruits de mer et langouste uniquement sur commande





# Les Salades

**\*Salade verte .....**

**4.50€**

**\*Bowl fraîcheur.....**

**18.00€**

**( quinoa, tomate cerise, concombre, bille de mozzarella, serrano, basilic).**

**\*Bowl poisson.....**

**18.00€**

**( mesclun, oignon, rouget, tomate cerise, poivrons, olive noire ,citron).**



# Nos Suggestions Maison.

- |                                                                      |        |
|----------------------------------------------------------------------|--------|
| *Joue de porc à la bière .....                                       | 18.00€ |
| *Brochette de poulet à l'indienne.....                               | 18.00€ |
| *Entrecôte grillée 300gr / frites.....                               | 23.00€ |
| *Burger bœuf 180gr, bacon, fromage raclette .....                    | 17.50€ |
| *Demi-homard sauce homardine, ....                                   | 18.50€ |
| *Homard entier sauce homardine, ....                                 | 35.00€ |
| *Demi-langouste à la plancha sauce armoricaine.....                  | 35.00€ |
| *Langouste entière à la plancha sauce armoricaine.....               | 60.00€ |
| *Duo de calamars et gambas sur lit de poivrons au piment d'Espelette | 19.50€ |
| *La marmite du pêcheur<br>( poissons, crustacés, pomme de terre)     | 22.00€ |
| *****                                                                |        |
| * 1/2 Épaule d'agneau cuisson basse température ( 1 pers)....        | 26.00€ |
| *Épaule d'agneau cuisson basse température ( 2 pers).....            | 60.00€ |
| *Côte de cochon caramélisée miel, soja .....                         | 29.00€ |
| *Côte de bœuf (pour 2 pers /1 KG 2).....                             | 60.00€ |
| *Parillade viandes.....                                              | 32,00€ |
| *Parillade poissons.....                                             | 32,00€ |
| * Supplément sauce maison (forestière, poivre, roquefort).....       | 2.00€  |



# *Nos moules*

(selon l' arrivage)

**\*Moules marinières /frites.....14.00€**

**\*Moules roquefort/frites..... 16.00€**

**\*Assiette de frites.....5.00€**

# Nos pizzas

**MARGHARITA** : tomates, basilic, mozzarella. 12.00€

**REGINA** : tomates, jambon, fromage. 12.00€

**ESPAGNOLE** : tomates, poivrons, chorizo, mozzarella. 13.50€

**NAPOLITAINE** : tomates, anchois, mozzarella, câpres. 14.00€

**VEGETARIENNE** : tomates, mozzarella, légumes grillés 14.00€

Sauce basilic.

**4 FROMAGES** : crème, chèvre, emmental, roquefort, mozzarella, 16.00€

**CALZONE** : mozzarella, jambon, œuf, fromage, tomates. 16.00€

**ROYALE** : tomates, fromage, jambon, champignons, poivrons, 16.00€

chorizo, œuf, olives.

**CANIGOU** : base tomate, oignon, fromage, viande hachée. 15.00€

**CAMPIONE** : base crème, fromage, poivrons, viande hachée, œufs. 16.00€

**SAVOYARDE** : base crème, mozzarella, oignons, lardons, 16.00€

pomme de terre, reblochon.

**\*SUPPLEMENT AUX CHOIX** (œuf, oignons, poivrons, crème, champignons, fromage 1.50€

Anchois)



## Menu du Jour

**18.90€**

(du mercredi au vendredi )

Hors animations

Hors Week-end et jours fériés.

*Entrée*

( voir ardoise)

*Plat*

( voir ardoise)

*Dessert*

(voir ardoise)

\* Menu du Moment. . . . .

**25,90€**

*(du lundi au dimanche soir )*

*Entrée*

*\*( voir ardoise)*

*Plat*

*\*( voir ardoise)*

*Dessert*

*Dessert du moment*



# Menu Moussailon (-de 10 ans)

**9.50€**

**Un verre de sirop à l'eau ou limonade**

**\*\*\***

**nuggets**

**Ou**

**Steak haché (origine France)**

**Accompagnement frites.**

**\*\*\***

**Pot de glace (chocolat /vanille - fraise/vanille)**

**Ou**

**Compote de fruits (en gourde)**



# Les Desserts

*Crème catalane maison.	5.50€
*Mousse au chocolat liégeoise maison .	7.50€
*Tarte aux pommes et amandes maison.	7.50€
*Forêt café et spéculoos maison.	7.50€
*Macaron cœur coulant caramel beurre salé .	7.50€
*Café ou thé ou chocolat gourmand ( servi avec 4 gourmandises).	8.00€

## \*Crêpes et Gaufres :

-sucre ou sucre glace .	3.50€
-confiture , nutella , miel , chocolat , crème fouettée .	4.00€

## \*coupes de glace et sorbets ( demandez notre carte)

