



LES SALADES

Petite salade au choix : 9.00 € - Grande salade au choix : 17.00 €

Salade Terre & Mer

Gésiers aillés et persillés, fines tranches de magret séché, pommes caramélisées, foie gras, saumon fumé, palet chèvre chaud, croûtons, oignons frits, salade

Salade Caesar

Croustillant de filet de poulet, pétales de parmesan, croûtons, sauce caesar, oignons rouges et oignons frits, tomates cerise, salade



LES ENTREES



Soupe de poissons

Accompagnée d'aïoli, sauce rouille, gruyère, croûtons, mouillettes

7 €

Couteaux à la persillade (10)

Temps minimum de cuisson : 10 mn

10 €

Cheesecake aux petits pois et coco

Fromage frais, petits pois, lait de coco

7 €

Foie Gras du Chef

Au Pineau et Cognac des Charentes, moelleux aux épices, marmelade orange/mangue/miel

15 €

CUISONS AU FEU DE BOIS

L'INCONTOURNABLE CAMEMBERT !!!

250G

(CUISSON 12 MN)

A la montagnarde
(oignons et lardons)

ou

A la persillade
(échalotes, ail, persil, huile olive)

- Sans les frites 12 €
- Camembert + frites 14 €
- Avec Charcuterie sans frites 17 €
- Complet (charcuterie + frites) 19 €
(2 jambon speck, 2 rosette, 2 bacon)



LES VIANDES ET POISSONS



Andouillette pur porc ficelée 190g

17 €

Brochette duo araignée de veau et pluma de porc ibérique

19 €

Onglet de boeuf 200g env

19 €

Entrecôte 300g env

25 €

Filet de canard 300/400g

26 €

Big brochette

(entrecôte, filet canard, chorizo,
saucisse de Toscane, pluma porc ibérique)

32 €



Brochettes de St Jacques à la crème d'artichaut 24 €

Accompagnement au choix : risotto, purée, frites

Planche de la mer et son risotto

35 €

St Jacques, gambas, couteaux, huîtres de Normandie, saumon fumé, aïoli



AUTRES PLATS

Noix de joue de porc confite à la normande, sauce au cidre, purée de légumes

17 €