

Les entrées

SALADE VERTE _____	9	CASSOLETTE D’ESCARGOTS _____	13
ROMAINE, ROQUETTE ET RADICCHIO, CRUDITÉS, VINAIGRETTE ANETH ET CARI		CRÈME, AIL, CHAMPIGNONS, VIN BLANC, BACON ET PETIT FEUILLETÉ	
BOUDIN NOIR _____	13	ACRAS DE MORUE _____	15
OIGNONS ET VINAIGRE DE FRAMBOISE			
SALADE CÉSAR _____	13	CROÛTON DE CHÈVRE _____	15
VINAIGRETTE CLASSIQUE, BACON, CROÛTONS ET CÂPRES FRITES		AMANDES, POMMES ET RADICCHIO	
BISQUE DE HOMARD _____	12	CALMARS FRITS _____	15
CRÈME À L’HUILE DE TRUFFES, GREMOLATA DE CHAMPIGNONS SUR CROÛTON À L’AÏOLI		YOGOURT À L’ANETH ET MAYONNAISE ÉPICÉE	
AUBERGINE AU GRATIN _____	12	ARANCINI _____	14
		SERVI SUR CARAMEL DE TOMATES ÉPICÉ	

TARTARE AUX DEUX SAUMONS _____ ENTRÉE: **14** PLAT: **33**
MANGUE, CORIANDRE, ÉCHALOTES, TABASCO

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL ____ ENTRÉE: **16** PLAT: **36**

Les Desserts

DESSERT MÉDITERRANÉEN _____	11	BEIGNETS DE POMMES _____	13
YOGOURT, FRUITS FRAIS, FIGUES SÉCHÉES ET NOIX		CARAMEL CHAUD ET NOIX, GLACE VANILLE	
ASSIETTE DE SORBETS ET FRUITS ____	11	TIRAMISU _____	11
		BISCUITS CUILLÈRES, MASCARPONE, SIROP AU CAFÉ ET CACAO	
GÂTEAU AU FROMAGE MAISON _____	11	CRÈME BRULÉE CATALANE _____	11
CRUMBLE À L’HUILE D’OLIVE, COULIS DE FRUITS, COMPOTÉE DE BLEUETS		CRÈME, CANNELLE, ANIS ÉTOILÉ	
MOELLEUX AU CHOCOLAT FONDANT, SORBET AUX FRUITS _____	13		

Les plats

RISOTTO AU BRIE ET CHAMPIGNONS ____ **29**

PENNINE AU CONFIT DE CANARD ____ **33**
MASCARPONE, BACON, ÉPINARDS

RAVIOLI DE HOMARD _____ **34**
CRÉMEUSE AU CITRON ET ESTRAGON,
POIVRONS CONFITS, GOBERGE FRITE

FILET DE DORÉ _____ **34**
SAUCE AU SAFRAN ET TOMATES CONFITES

LINGUINE AUX FRUITS DE MER ____ **34**
MOULES, CREVETTES, PÉTONCLES,
SAUMON, TOMATES SÉCHÉES,
CITRON, OLIVES, ANETH

BAVETTE DE BŒUF _____ **35**
JARDINIÈRE MÉDITERRANÉENNE,
SAUCE ÉCHALOTES, PURÉE DE LÉGUMES,
FRITES ET MAYO ÉPICÉE

PAËLLA DU CHEF _____ **36**
CREVETTES, PÉTONCLES, CHORIZO,
MOULES, POULET, VIN BLANC,
RIZ SAFRANÉ ET TOMATE

TAJINE D’AGNEAU _____ **35**
AVEC MERGUEZ, ABRICOTS
ET RAISINS SULTANA SÉCHÉS

POISSON
(*SELON L’ARRIVAGE)
SERVI SUR SAUCE VIERGE

DUO DE TARTARE
BŒUF ET DEUX SAUMONS _____ **36**

BOUILLABAISSE
FAÇON ÉTCAETERA _____ **45**
BISQUE SAFFRANÉE, RAVIOLIS DE HOMARD,
PÉTONCLES, CREVETTES, POISSON

JOUE DE VEAU _____ **38**
SAUCE AU MARSALA ET CHAMPIGNONS,
SERVIE SUR POLENTA CRÉMEUSE

RIS DE VEAU SAUCE MADÈRE _____ **49**
CROUSTILLANT AU PAIN D’ÉPICES

CARRÉ D’AGNEAU ET PASTILLA ____ **47**

FILET MIGNON _____ **52**
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE,
SAUCE À L’ÉCHALOTE
OU PORTO OU CHAMPIGNONS