

**FORMULE DEJEUNER**

*Du Lundi au Vendredi midi*

**2 Plats + Café 13 €**

**Ou**

**3 Plats + Café 16 €**

*Entrée du jour au choix  
Viande ou poisson du jour  
Dessert du jour au choix*

**Menu 20 €**

Choix à la carte

*Entrée + Plat*

*ou*

*Plat + Dessert*



**Menu 26 €**

Choix à la carte

*Entrée*

\*\*\*

*Plat*

\*\*\*

*Fromage ou Dessert*

**MENU POUSSIN 7.90 €**

(pour les enfants de -12 ans/*child under -12 years*)

Filet de Poisson, Steak Haché ou escalope de Dinde  
accompagnements Riz, Pâtes ou Frites

*Fish, Burger Steak or Poultry with Pasta, Rice or  
French Fries*

\*\*\*

Fruit, Yaourt ou glace 2 boules

*Fresh Fruit, Yoghurt or Ice Cream (2 scoops)*

## LES ENTREES

Soupe de Poissons « Maison » et ses Garnitures <i>Home made fish soup with accompaniments</i>	7.50 €
Gaspacho de Fruits de Mer et sa Bruschetta aux Anchois et Basilic <i>Cold seafood soup and bruschetta with anchovies and basil</i>	8.00 €
Noisettes de Melon au Porto Blanc et magrets Fumés <i>Muskmelon in with Porto with smoked slices of duck breast</i>	8.50 €
Saumon Fumé « Maison », Blinis et Crème Aigre <i>Home made smoked salmon, blinis and sour sauce</i>	9.00 €
Terrine de Canard « Maison » au Foie Gras <i>Home made duck pâté with foie gras</i>	9.00 €
Poêlée de Saint Jacques et son Chutney de Poivrons, Poires et Mangues <i>Pan fried scallops with peppers, pears and mango</i>	11.00 €
Huitres creuses de Cancale N°3 ( <i>Oyster from Cancale</i> )	
<i>Les 6</i>	8.50 €
<i>Les 9</i>	12.50 € (Sup Menu 1.50 €)
<i>Les 12</i>	15.50 € (Sup Menu 2.00 €)

*Prix Nets et Service Compris*



*Viande de Bœuf Origine France  
Prix Nets et Service Compris*

## LES POISSONS

Dos de Cabillaud à l'Infusion de Moutarde, Légumes Confits et Pommes à l'Anglaise <i>Cod marinated in a mustard sauce, vegetables and stewed potatoes</i>	14.00 €
Crépine de Raie à l'Encre de seiche, Quenelle de Patate Douce et Légumes Verts <i>Skate fish with sweet potatoes and green vegetables</i>	15.00 €
Gambas Grillées, Sauce Anisée, Tagliatelles au Piment d'Espelette <i>Grilled shrimps, aniseed sauce, pasta with chili peppers</i>	16.50 €
Bar Grillé à l'Huile d'Olive, Fenouil et Pommes à l'anglaise <i>Sea bass grilled with olive oil, fennel and boiled potatoes</i>	17.00 €
Filets de Rouget au Jus de Coriandre, Tian de Légumes et Rizotto <i>Filets of red mullet with coriander juice, vegetables and risotto</i>	18.00 €

## LES VIANDES

Si vous le désirez, toutes nos viandes peuvent être accompagnées de Frites  
*If you wish, all our meats can be served with chips*

Magret de Canard à la Rouennaise, Polenta et Mosaïque de Légumes <i>Duck breast cooked in cider and shallots, polenta and vegetables</i>	14.50 €
Jambonnette de Lapin aux Pleurotes, Pommes Darphin et Légumes Verts <i>Rabbit with mushrooms, potatoes and green vegetables</i>	15.50 €
Entrecôte grillée aux 3 Poivres, Pommes Fondantes et Tatin de Tomates <i>Grilled Rib Steak, Pepper Sauce, Potatoes and Tomatoes Tatin</i>	16.00 €
Onglet de veau au Beurre Rouge, Pommes Fondantes et Poêlée de Champignons <i>Veal cooked in red wine and shallots, potatoes and mushrooms</i>	17.00 €
Carré d'Agneau Rôti au Romarin, Pommes Frite au Paprika et Tian de Légumes <i>Roasted rack of lamb, wedges potatoes and vegetables</i>	18.00 €

## LES FROMAGES

(Supplément Menu 2.00 €)

Plateau de fromages et salade verte <i>A choice from the cheeseboard served with a green salad</i>	6.50 €
Fourme d'Ambert sur toast à l'ail et Huile d'olive <i>Fourme d'Ambert on garlic and olive oil toast</i>	5.50 €

## LES DESSERTS

(Commande des desserts en début de repas sinon 20 minutes de préparation)  
*(Please order at the beginning of the meal)*

Crème Brûlée à la Réglisse <i>Crème brûlée with liquorice</i>	6.50 €
Dôme Pistache et Chocolat et son Biscuit Speculoos <i>Sweet ice cream of pistachio and chocolate with a speculoos biscuit</i>	6.50 €
Crêpe aux Pommes, Caramel au Beurre Salé et Granité de Cidre <i>A pancake filled with caramelized apples, caramel sauce and cider ice</i>	7.00 €
Café ou Thé Gourmand <i>Coffee or tea with a selection of little desserts</i>	7.50 €
Kouign Aman et son Sorbet Chouchen <i>Rich butter pastry from Bretagne with honey liqueur sorbet</i>	8.00 €
Déclinaison autour de la Fraise (fraises au vin, tartelette et sorbet) <i>Strawberry's assortment (cooked in red wine, pie and sorbet)</i>	9.50 €

Viande de Bœuf Origine France  
Prix Nets et Service Compris