

LES TAPAS 5.80€

- ☐ MOULES A LA MARINIÈRE
MUSSELS A LA MARINIERE (WITH WINE SAUCE)
- ☐ POMMES DE TERRE PIQUANTES
SPICY POTATOES

LES ENTREES/STARTERS 7.90€

- ☐ VELOUTE CAROTTES POTIRON FROMAGE FRAIS
CARROT, PETIRON, AND CREAM CHEESE VELOUTE
- ☐ GASPACHO
- ☐ PÂTÉ PICARD
PORC PATE
- ☐ TERRINE DE LA MER AU SAUMON
SALMON TERRINE
- ☐ TERRINE CAMPAGNARDE AU CALVADOS
COUNTRY TERRINE
- ☐ TERRINE DE CHEVREUIL
DEER TERRINE
- ☐ TERRINE DE LAPIN AU ROMARIN
RABBIT TERRINE WITH ROSEMARY
- ☐ VELOUTÉ SAFRANÉ MOULES ET JULIENNE DE LEGUMES
MUSSELS AND VEGETABLES IN VELVETY SAFFRON SOUP

LES PLATS FROIDS/COLD DISHES 15.30€

- ☐ SALADE DE LENTILLES CAROTTES ET GRAINES DE COURGE
LENTIL SALAD WITH CARROTS AND PUMPKIN SEEDS
- ☐ SALADE NIÇOISE (THON, PETITS LÉGUMES & ANCHOIS)
SALADE NICOISE (TUNA, VEGETABLES & ANCHOIVES)
- ☐ SALADE RIVAGE (THON, ÉPEAUTRE, BLÉ, PETITS LÉGUMES)
SALADE RIVAGE (TUNA, WHEAT, VEGETABLES)

*Sous réserve de disponibilités

Menu

LES PLATS CHAUDS/HOT DISHES 15.30€

- ☐ ROUGAIL SAUCISSES
SAUSAGE ROUGAIL
- ☐ BLANQUETTE DE VOLAILLE
POULTRY
- ☐ BOEUF BOURGUIGNON POMMES DE TERRE GRENAILLE
BOURGIGNON BEEF WITH CARROTS AND POTATOES
- ☐ CURRY DE VOLAILLE / POULET
CURRY
- ☐ CHILI AU TOFU VEGAN ET VÉGÉTARIEN
CHICKEN CURRY
- ☐ MOULES A LA CRÈME
MUSSELS (MUSSELS WITH CREAM LEEK FONDUE)
- ☐ PARMENTIER DE CANARD CONFIT
DUCK CONFIT PARMENTIER
- ☐ PAVE DE SAUMON
Lsalmon steak
- ☐ RAVIOLIS VIANDE ET 3 FROMAGES
3 CHEESE RAVIOLIS WITH MEAT
- ☐ SPAGHETTIS À LA BOLOGNAISE
- ☐ SPAGHETTIS CARBONARA
- ☐ TAGLIATELLES MARINERA (AVEC MOULES)
TAGLIATELLE WITH MUSSELS
- ☐ TARTIFLETTE AU REBLOCHON
- ☐ VELOUTE DE PDT POIREAUX ET JAMBON
VEGETABLE SOUP
- ☐ NAVARIN DE VOLAILLE
CHICKEN STEW

LES DESSERTS 7.90€

- ☐ ASSIETTE DE 3 FROMAGES
ASSORTMENT OF 3 FRENCH CHEESES
- ☐ CRÈME VANILLE
VANILLA CREAM
- ☐ CRÈME CARAMEL
CARAMEL CREAM
- ☐ CANELES DE BORDEAUX AU SIROP
- ☐ TARTE AU CITRON REVISITÉ E
LEMON TART REVISITED
- ☐ PRUNEAUX A L ARMAGNAC
prunes with armagnac
- ☐ CRUMBEL AUX POMMES
APPLE CRUMBEL
- ☐ CREME AU CHOCOLAT
CHOCOLATE CREAM

LES GLACES/ICE CREAMS

4.00€

- ☐ CARAMEL SALÉ
SALTED CARAMEL
- ☐ CHOCOLAT CRAQUANT
CRUNCHY CHOCOLATE
- ☐ CITRON DÉLICE SORBET
LEMON SORBET
- ☐ FRAISE SORBET
STRAWBERRY SORBET
- ☐ VANILLE DÉLICE
VANILLA DELIGHT

GAUFRES/WAFFLES

NATURE 4.00€
CONFITURE 5.00€
CHOCOLAT 6.00€

- ☐ MOELLEUX AU CHOCOLAT
COEUR COULANT
5.00€

