

Nos apéritifs :



<i>Cardinal (Kir au vin rouge)</i>	5,50€
<i>Maison</i>	5,50€
<i>Roy (Amaretto orange)</i>	5,50€
<i>Coupe de Champagne,</i>	7,00€
<i>Kir royal</i>	7,50€
<i>Martini : Blanc / Rouge</i>	4,50€
<i>Gancia nature</i>	4,50€
<i>Gancia : orange / tonic</i>	6,00€
<i>Porto : Rouge / Blanc</i>	5,00€
<i>Kir</i>	4,50€
<i>Pineau des Charentes : Blanc / Rosé</i>	5,00€
<i>Campari nature</i>	5,00€
<i>Campari : orange / tonic</i>	6,50€
<i>Batida de coco nature</i>	5,00€
<i>Batida de coco : ananas / orange</i>	6,50€
<i>Pisang nature</i>	4,50€
<i>Pisang : orange / ananas</i>	6,00€
<i>Suze</i>	5,00€
<i>Picon</i>	4,50€
<i>Picon : bière / vin blanc</i>	6,00€
<i>Cynar</i>	5,00€
<i>Ricard</i>	5,00€
<i>Gin / Whisky / Bacardi / Vodka et son soft</i>	7,50€
<i>Guignolet Kirsch</i>	4,50€
<i>Spritz</i>	6,50€

Les sans alcool :

<i>Pastis</i>	4,00€
<i>Bitter</i>	4,00€
<i>Pisang</i>	4,00€
<i>Cocktail Bob (grenadine, pisang 0,0%, jus d'orange)</i>	4,50€

Détour sur l'Italie :

Les entrées :

Jambon de montagne garniture de saison
Carpaccio de bœuf au basilic

14,50€
15,50€

Les pâtes (plat) :

Penne à l'ail et aux scampis
Tagliatelle au saumon fumé

16,00€
16,00€

Les ravioles :

Au homard dans leur bisque
Aux scampis en crème d'ail
Fagotti à la ricotta, crème tomatée, lardons

<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
13,00€	16,00€
13,00€	16,00€
13,00€	16,00€

Les escalopes :

Milanaise (nature)
Parmigiana (gratinée, jambon et aubergines)
Roma (gratinée, jambon et champignons)
Calabraise (gratinée, jambon et tomates)
Al Mare (gratinée, saumon et scampis)

14,50€
16,50€
16,50€
16,50€
18,50€

Toutes nos escalopes sont accompagnées de :
pâtes tomatées, ou frites, ou croquettes.

Les Entrées :

Froides :

<i>Huîtres par demi-douzaine (en saison)</i>	14,00€
<i>Terrine de pâté du chef et confit d'oignons</i>	12,50€
<i>Foie gras de canard, garniture de saison</i>	18,00€
<i>Toast au saumon fumé et œufs brouillés</i>	16,50€
<i>Tomate crevettes grises</i>	18,00€

Chaudes :

<i>Fricassée de scampis en crème d'ail</i>	13,50€
<i>Fricassée de scampis à la diable : doux / piquant</i>	13,50€
<i>Duo de croquettes crevettes et fromage</i>	13,50€
<i>Croquettes au fromage</i>	12,00€
<i>Croquettes aux crevettes grises</i>	14,50€
<i>Fricassée de scampis au beurre d'ail</i>	13,50€
<i>Fricassée de scampis du chef (crème tomatée, estragon)</i>	13,50€
<i>Feuilleté d'escargots à la Bourguignonne</i>	13,00€
<i>Cassolette d'escargots au beurre d'ail</i>	13,00€
<i>Ris de veau façon Rossini</i>	20,50€
<i>Ris de veau au saumon fumé</i>	20,50€
<i>Saladine de chèvre chaud thym et miel</i>	12,00€
<i>Saladine aux lardons et son œuf sur le plat</i>	12,00€

Accompagnement avec l'entrée (frites / croquettes / pdt au four) : 3€
Pour toutes entrées servies en plat, nous comptons un supplément de 5€

Nos Plats :

Tous nos plats sont accompagnés de frites, croquettes, ou pomme de terre au four.

N'HÉSITÉZ PAS A REGARDER NOTRE TABLEAU DE SUGGESTIONS.

Nos viandes :

<i>Brochette de bœuf</i>	17,50€
<i>Brochette d'agneau au thym</i>	19,00€
<i>Pavé de bœuf nature</i>	17,50€
<i>Entrecôte de bœuf</i>	19,00€
<i>Côte à l'os nature</i>	26,00€
<i>Américain préparé ou nature « haché minute »</i>	16,00€
<i>Jambonneau moutarde à l'ancienne (1,2kg)</i>	25,00€

25' d'attente

o Nos sauces maisons : 3,50€

*Rossini (foie gras), Béarnaise, Roquefort,
Archiduc, Maison (Foie gras et poivre vert),
Poivre vert ou concassé.*

Nos spécialités :

<i>Cuisses de lapin à l'échalote (2pcs)</i>	18,00€
<i>Ris de veau façon Rossini</i>	26,00€
<i>Ris de veau au saumon fumé</i>	26,00€
<i>Souris d'agneau au thym et miel</i>	19,00€
<i>Rognons de veau champignons et Porto</i>	19,00€
<i>Magret de canard aux pommes</i>	19,00€

**Les légumes chauds accompagnent nos spécialités*

Nos salades en plat :

<i>Saladine de chèvre chaud thym et miel</i>	16,00€
<i>Saladine aux lardons et son œuf sur le plat</i>	16,00€

Voyage en mer

Nos crustacés :

<i>Homard entier (500-600 g) (sur réservation 3 jours à l'avance)</i>	45,00€
<i>Gambas grillées à l'ail et au citron sur lit de pâtes</i>	23,00€

Nos poissons :

<i>Médailles de sole pacifique à l'ostendaise</i>	18,00€
<i>Filet de sandre aux petits légumes</i>	18,00€
<i>Filet de saumon à la béarnaise</i>	18,00€
<i>Sole meunière (400 g)</i>	35,00€
<i>Filets de rouget au coulis de tomates</i>	17,00€

o Les suppléments :

Gratin dauphinois : 3,00€

Légumes chauds de saison : 3,00€

Emballage par boîte 1€

Nos desserts :

Les glaces :

<i>Dame blanche et son chocolat chaud</i>	6,50€
<i>Dame noire et son chocolat chaud</i>	6,50€
<i>Coupe brésilienne</i>	6,50€
<i>Café liégeois</i>	6,50€
<i>Profiteroles glacées, et son chocolat chaud</i>	6,50€
<i>Nougat glacé sur son coulis de fruits rouges</i>	6,50€
<i>Éventail de sorbets (3 boules)</i>	6,50€
<i>Merveilleux glacé et son chocolat chaud</i>	6,50€

Les crêpes :

<i>Crêpes flambées</i>	7,50€
<i>Crêpes comédie française (glace vanille, sirop d'orange flambée)</i>	8,00€
<i>Crêpes mikado</i>	6,50€
<i>Crêpes aux sucres</i>	6,00€

Les pâtisseries :

<i>Crème brûlée</i>	6,50€
<i>Tarte Tatin et sa boule de glace vanille</i>	6,50€
<i>Mousse au chocolat</i>	6,50€
<i>Sabayon</i>	8,50€

Assortiment de fromages du chef 7,00€