

Carte été 2017

Pour votre apéritif : nous vous proposons « LA PLANCHA » jambon de parme, involtinis, pastèque, melon, poivrons farcis, etc.

(Pour 2 personnes 9,00 €)

Entrées

Assiette de charcuterie italienne (jambon de parme, coppa pancetta)	9,00
Assiette fraîcheur (jambon de parme, pastèque, melon, fraise et balsamique).....	9,00
Tarte fine aux tomates, fromage de chèvre, basilic et son huile vierge à la tapenade d'olives	10,00
« POM HADDOCK » et ses crevettes roses, tuile au parmesan et ses gressins	11,00
Balluchons de saumon fumé au crabe, méli-mélo de salade croquante	12,00
Foie gras de canard, son pain d'épice et sa compotée aux figues	12,00

Les salades composées (entrée ou plat principal)

Salade verte et sa vinaigrette	3,50
Salade de saumon fumé par nos soins au bois de hêtre et sa crème acidulée	11,00 € / 16,00
Salade « Périgourdine » : magret de canard fumé, gésiers, lardons, foie gras pommes de terre rissolées	9,00 € / 16,00
Salade « Terre et Mer » rillettes de poisson, crevettes roses, anchois marinés, coppa, pancetta, jambon de parme, pastèque, etc.....	9,00 € / 17,00

Les pâtes

Tagliatelles à la carbonara (lardons, oignons, crème et jaune d'œuf)	10,00
Tagliatelles à la crème et saumon fumé	12,00
Pennes aux petits légumes frais et sa crème à l'estragon	11,00

Les poissons

Effeillé de cabillaud, sa sauce au vin blanc et herbes fraîches	16,50
Poêlée de grosses crevettes sauvages et son beurre persillé	17,00

Nos poissons sont accompagnés d'un écrasé de pommes de terre et d'un méli-mélo de légumes frais.

Les viandes grillées de race française

Entrecôte de 300 gr (limousine ou charolaise selon arrivage)	18,80
Cœur de rumsteck (limousine ou charolaise selon arrivage)	17,40
Aiguillettes de magret de canard, sauce au miel et soja	16,40
Côtelettes d'agneau au romarin	17,00
Assiette de frites maison	3,50
<u>Pour accompagner vos grillades</u> : sauce poivre vert ou sauce au gorgonzola	1,00

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites et de salade verte ou d'un écrasé de pommes de terre et d'un méli-mélo de légumes frais.

Du côté du chef

Tartare de bœuf préparé ou non, au hachoir ou au couteau (limousine ou charolaise selon arrivage) frites et salade verte	17,00
Parmentier de canard confit et son foie gras de canard poêlé, chutney de pommes et abricots	19,00
Farandole de viandes grillées façon B.B.Q : brochette de bœuf, magret de canard, côtelettes d'agneau, écrasé de pommes de terre, méli-mélo de légumes frais	21,00

Les fromages

Assiette de 3 fromages et sa salade6,80

Les desserts

Croquant aux pommes et épices douces, crème légère au caramel.....6,00

Crème brûlée à la vanille6,50

Moelleux au caramel et sa boule de glace vanille7,00

« Parfait glacé » au Baileys et son crumble cacahuètes7,00

Délice au chocolat noir et cœur crémeux à la fleur d'oranger, fine feuilles au noisettes7,00

Sablé breton et sa farandole de fruits frais, crème légère à la vanille7,50

Café gourmand (café accompagné de trois mignardises)8,00

Les coupes de glaces (chocolat, vanille, fraise ; framboise, cassis, citron vert, menthe chocolat, caramel
beurre salé, café, tiramisu, pommes verte, rhum raisin, pistache)

Deux boules au choix4,00

Trois boules au choix.....5,50

Dame blanche (trois boules vanille, chocolat chaud, chantilly)7,00

Chocolat liégeois (trois boules chocolat, chocolat chaud, chantilly).....7,00

Coupe colonel (trois boules citron vert et vodka)8,50

Coupe Normande (trois boules pommes et calvados)8,50

Coupe After Eight (trois boules chocolat-menthe et Jet 27)8,50

Menu bambino 8,00 €

Steak haché ou jambon blanc servi avec des frites

ou une petite pizza au choix dans la carte

ou des tagliatelles à la carbonara

Une boisson sans alcool et deux boules de glace au choix

Menu de saison 28,50 €

Tarte fine aux tomates, fromages de chèvre et basilic

ou

Assiette fraîcheur (jambon de parme, pastèque, melon, fraise et balsamique)

ou

Salade « terre et mer » (rillettes de poisson, crevettes, anchois, coppa, parme etc...)

ou

La suggestion du week-end

Cœur de rumsteck grillé (200gr)

ou

Parmentier de confit de canard

ou

Effeillé de cabillaud et sa sauce aux herbes fraîches

ou

La suggestion du week-end

L'assiette de fromage (+ 4,00 €)

Coupe de glace trois boules au choix

ou

Crème brûlée à la vanille

ou

Croquant aux pommes et sa crème légère au caramel

ou

La suggestion du week-end