

Les Entrées

<i>Beignets de Morue (6 pièces), sauce tartare (1/3/7/9)</i>	12€
<i>Cappuccino de Tomate et basilic, chips de Jambon du Pays (1/9)</i>	10€
<i>Ceviche de Saumon au citron vert et fraise (3/9)</i>	21€
<i>Carpaccio de Bœuf, roquette et copeaux de parmesan (7/9)</i>	17,50€
<i>Verrine fraîcheur avocat et chair de crabe (1/2/7/9)</i>	21€

Nos Suggestions

<i>Bouchée à la Reine (1/3/7/9)</i>	27€
<i>Filet de Bœuf Tartare (3/9)</i>	33€
<i>Suggestion végétarienne</i>	23,50€
<i>Salade Gourmande (1/3/4/7/9)</i> <i>(Saumon fumé, Scampis, Jambon, Magré fumé etc)</i>	25€
<i>Poissons du moment façon bouillabaisse</i>	36€

Les Poissons

<i>Bar petit bateau rôti sur peau,</i>	33€
<i>Queues de langoustine embardées et son (1/2/4/7/9)</i>	
<i>Filets de Dorade Royale grillés au basilic (1/4/8/9)</i>	28€
<i>Filet de Turbot poêlé à la truffe noire d'été sauce champagne (1/4/7/9)</i>	33€

Les Viandes

<i>Filet de Bœuf grillé, sauce au choix (1/7/9)</i>	36€
<i>Entrecôte de Bœuf Dry Aged du Terroir grillé, sauce au choix (1/7/9)</i>	39€
<i>Onglet de veau rôti à l'échalotte (1/7/9/12)</i>	28€
<i>Pluma de Porc Ibérico, sauce piquillos (1/7/9)</i>	29€

*Sauce au choix : Béarnaise, Beurre Maître Hôtel, Poivre vert

Les Desserts

<i>Fraise sucre</i>	9€
<i>Fraise Chantilly</i> (7)	10€
<i>Fraise Melba</i> (3/7/8)	11€
<i>Café ou Thé gourmand</i> (1/3/7/8)	12€
<i>Saint-Honoré au caramel, beurre salé</i> (1/3/7)	10€
<i>Parfait glacé Poivre Timut et fraise fraiche</i> (3/7/12)	12€
<i>Café glacé</i> (3/7)	10€
<i>Dame blanche</i> (3/7/8)	10€