



***Menu à 25 € ( hors boissons )***

***Salade Bourguignonne (pomme de terre, cornichons, jambon persillé)***

***Œuf en meurette***

***Jambon de pays et Rosette***



***Jarret de porc à la bière sur lit de Choucroute***

***Suprême de poulet rôti, champignons à la moutarde à l'ancienne***

***Calamar à l'armoricaine***



***Assiette de 3 fromages***



***Crumble aux pommes***

***Coupe de glaces***

***Tiramisu spéculoos caramel beurre salé***

***Certains plats sont susceptibles de contenir des allergènes,  
merci de nous tenir informé***



*Menu à 29 € ( Hors boissons )*

*Salade folle au foie gras (supplément 6 €)*

*6 Escargots en persillade*

*Œuf cocotte au Maroilles*



*Entrecôte béarnaise*

*Tête de veau ravigote*

*Brandade de poisson aux poireaux*



*Assiette de 3 fromages*



*Mousse au chocolat*

*Gratin aux poires*

*Tarte tatin aux figues*

*Certains plats sont susceptibles de contenir des allergènes,  
merci de nous tenir informé*

## ***LA CARTE***

### *Entrées*

<i>Foie gras de canard maison</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Assiette de Charcuterie</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Les planches à partager : Charcuterie (charcuterie, fromage, légumes crus)</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Maritime (saumon, crevettes, légumes crus)</i>	<i>14,00 €</i>

### *Le coin de salades*

<i>La pêcheur (saumon, crevettes, rouget)</i>	<i>15,00 €</i>
<i>La fromagère (reblochon, saint-nectaire, chèvre)</i>	<i>13,00 €</i>

### *Les viandes*

<i>Filet de bœuf aux girolles</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Rognons de veau au Porto blanc</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Souris d'agneau au thym et au miel</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Tête de veau ravigote</i>	<i>12,00 €</i>

### *Les poissons*

<i>Dos de cabillaud sauce vin blanc</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Wok de Crevettes</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Duo de poissons Homardine</i>	<i>14,00 €</i>

### *Les fromages*

<i>Assiette de 3 fromages</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Chèvre chaud sur salade</i>	<i>6,00 €</i>

### *Les desserts*

<i>Au choix sur les menus</i>	<i>6,00 €</i>
<i>ou</i>	
<i>un café gourmand</i>	<i>6,00 €</i>