

Carte été 2025

Entrées ou à partager :

Croustilles de poisson sauce mamba 10.00€

Avocat crevettes sauce cocktail 9.50€

Nems de poulet (x3) 10.20€

Trilogie de tomates et Burrata 9.50€

Œuf mayo 7.00€

Cromesquis aux piments doux 8.00€

Duo de melons en quartiers et jambon Serrano 8.80€

Les Planches :

La Charcuterie : rosette, chorizo, jambon Serrano 25.00€

La Mixte : rosette, chorizo, jambon Serrano, chèvre, St-Nectaire, cantal 27.50€

La Mexicaine : Tortilla, guacamole, cheddar, sauce pico de gallo 15.50€

La Frito misto : Cromesquis, mozza stick, nems, fish 28€

Salades :

Burrata et abricots 17.50€

Burrata, abricots rôtis, tomates anciennes, pesto verde, roquette, huile d'olive, graines de courge et conchiglioni

Toscane : 16.50€

Pousses d'épinard, pâtes risoni au pesto rosso, coriandre, olives, feta et tomates confites

Caesar : 16.50€

Poulet croustillant, tomates cerises et tomates confites, parmesan et anchois

Poke : 18€

Truite marinée, mangue, chou rouge, riz noir, avocat et soja

Les Bruschettas :

La Capri: Miel, chèvre, jambon de pays et noisettes 11.50€

La Parisienne: Façon Croque-Monsieur 11.50€

La Forestière: Cantal, crème de truffe et jambon blanc 14.50€

L'Océane: Base crème, truite fumée et citron 16.00 €

La Végétarienne: Base tomate et légumes de saison 10.50€

Menu enfant : 13.00€

Poulet pané ou jambon blanc

Avec pâtes ou frites maison

1 boule de glace

Moules et frites maison :

Marinière 15.00€

Chorizo et crème 16.50€

Lardons et crème 16.50€

Notre spécialité :

Crème de céleri branche 16.00€

Poissons :

Tataki de thon : *dos de thon sauce
satay riz et légumes* 21.50€

Fish and chips sauce mamba 17.50€

Viandes :

Curry japonais de poulet croustillant 18.50€

*Croustillant de poulet, riz blanc, poêlée de légumes du jour
et sauce curry japonais*

Tartare de bœuf classique 20.00€

Tartare de bœuf du moment 22.00€

Entrecôte sauce poivre vert ou beurre maître d'hôtel
22.50€

Tataki de bœuf (bavette) sauce rougaille et frites maison
23.00€

Pâtes :

Conchiglioni pesto verde tomates confites et
burrata 16.90€

Conchiglioni, pesto rosso, jambon Serrano,
basilic et parmesan 17.00€

Coquillettes, jambon Serrano et parmesan
14.90€

Desserts:

Assiette de fromages 10.00€

Salade de fruits frais 8.50€

Trifle à la fraise maison 9.80€

Mascarpone, fraises et sablé
breton

Les cafés gourmands :

Expresso 8.50€ ;

Capuccino 9.50€

Thé 9.50€

Déca 8.60€

Mousse au chocolat maison et
chantilly 7.00€

Crème brûlée maison 8.00€

Brownie glace vanille 8.00€

Coupes glacées

**Souviens-toi de ces vacances en Normandie
10.00€**

Glace vanille, caramel pommes cidrées

*Morceaux de pommes confites, chantilly, caramel
au beurre salé*

Mon perroquet s'appelle Marcel 11.00€

*Glace rhum raisin, coco, morceaux d'ananas,
gelée de menthe et chantilly*

Souvenir d'un déjeuner en amoureux 11.00€

*Glace chocolat, morceaux de brownies, coulis de
chocolats, éclats de chocolat et chantilly*

**Cette année promis je t'emmène à Santorin
11.50€**

*Sorbet fraise, sorbet rose,
morceaux de pastèque et morceaux de fraises*