

## NOS POISSONS

*Prix par personne*

~ Filet de Bar en croustillant au fenouil sauce légumes	9,30 €
~ St Pierre au chorizo Au coulis de crustacés	9,50 €
~ Filet de Daurade en papillote Sur lit de légumes sauce citron	9,20 €
~ Gratin de poisson ( poisson, julienne de légumes, purée de pde terre <b>ou</b> de patate douce )	9,20 €
~ Filet de Lieu à l'andouille sauce poivrons	9,20 €

## NOS PLATS UNIQUES

~ Couscous (agneau, poulet, merguez)	14,00 €
~ Couscous (agneau/ merguez <b>OU</b> poulet/merguez)	11,50 €
~ Paella (poisson <b>ou</b> poulet)	14,00 €
~ Choucroute ( mini 6 personnes ) chou, pde terre, saucisse fumée, jarreton, francfort, saucisson ail	12,50 €
~ Choucroute de la mer (mini 6 personnes ) chou, pde terre, moule, 2 sorte de poissons, crevette,	14,00 €
~ Jambon à l'os ( minimum 20 personnes ) accompagnement : gratin Dauphinois	11,00 €
~ Cassoulet ( mini 6 personnes )	12,00 €
~ Lasagnes	9,00 €
~ Lasagnes au saumon	11,00 €
~ Lasagnes végétariennes	10,00 €
~ Bœuf Bourguignon accompagnement : gratin Dauphinois	11,00 €
~ Rougail / saucisse accompagnement : riz <b>ou</b> pommes de terre	10,50 €
~ Sauté de Porc au Curry accompagnement : gratin Dauphinois	10,00 €

## NOS VIANDES

~ Tournedos de veau en croûte Façon Strogonoff	9,50 €
~ Croustillant de Filet mignon A l'andouille sauce au cidre	9,10 €
~ Suprême de Volaille au lard Sauce au Pommeau de Bretagne	9,10 €
~ Magret de canard en brochette Sauce miel / orange	9,20 €
~ Parmentier de canard ( mini 6 personnes )	9,00 €

## NOS LEGUMES

~ Gratin dauphinois ( 100 gr. )	4,10 €
~ Pommes suédoises aux herbes	4,10 €
~ Tian de légumes ( mini 6 personnes )	4,00 €
~ Duo écrasé / Patate douce & pomme de terre	4,10 €
~ Gratin patate douce et poireaux	4,10 €
~ Tatin de légumes du soleil	4,00 €
~ Tatin de tomates cerise	4,00 €