

NOS VIANDES

~ Filet de veau en croûte de mendiant au jus	7,10 €
~ Pintade aux pêches	7,00 €
~ Cuisse de canard à l'orange	6,90 €
~ Filet mignon en croûte d'herbe sauce au cidre (mini 4 pers)	7,10 €
~ Moelleux de Volaille aux cèpes	7,70 €
~ Filet de bœuf Wellington sauce Bordelaise	7,50 €

NOS POISSONS

Prix par personne

~ Rôti de Lotte lardée (4 pers minimum) à la crème de légumes	8,00 €
~ Filet de Bar farci à la mousseline de poisson sauce Riesling	8,00 €
~ Timbale de St Jacques aux légumes	7,50 €
~ Portfeuille de Sole sauce citron	7,30 €
~ Couronne d'Eglefin à la mousse de St Jacques	7,20 €
~ Cassolette de lotte au cidre	9,00 €

NOS PLATS UNIQUES

~ Couscous (agneau, poulet, merguez)	9,00 €
~ Couscous (agneau/ merguez OU poulet/merguez)	8,00 €
~ Paella	9,50 €
~ Choucroute garnie	9,50 €
~ Cassoulet (mini 6 personnes)	8,00 €
~ Choucroute de la mer	9,50 €
~ Jambon à l'os (20 pers minimum) accompagnement : gratin Dauphinois	8,00 €
~ Lasagnes	7,00 €
~ Lasagnes au saumon	8,00 €
~ Chili Con Carne	7,50 €

NOS DESSERTS

~ Feuillantine au chocolat craquant	3,90 €
~ Miroir poire / caramel	3,90 €
~ Aumônière aux pommes caramélisées (chaud)	3,90 €

NOS LEGUMES

~ Gratin dauphinois (200 gr.)	4,10 €
~ Tatin de légumes	3,50 €
~ Millefeuille "Sarladaise" Aux Champignons	3,50 €
~ Pommes dauphines (x 8)	3,50 €
~ Duo écrasé / Panais vitelottes	3,50 €
~ Flan Courgettes / curry	3,50 €
~ Flan au Chorizo	3,50 €

NOS DESSERTS

~ Crème prise (verre) citron vert / orange	3,90 €
~ Gourmandise poire chocolat (verre)	3,90 €
~ Délice pomme façon " tatin" (verre)	3,90 €
~ Salade de fruits frais (été)	3,90 €