

Notre Ardoise

- Apéro gourmand à partager (nuggets veggie, mini blinis rillette de poisson, sablé espuma au fromage blanc poivré et andouille de Guémené)
6 pièces 7€, 9 pièces 10,50€, 12 pièces 14€, Etc...

Nos Entrées

- 8,50€ • Oeuf mollet et son velouté aux légumes de saison
- Filet de maquereau fumé, blinis aux algues, confit de citron
- Samoussa aux poires, andouille de Guémené, espuma au fromage blanc poivré, caramel au cidre
- 13,90€ • Médaillon de foie gras de canard maison mariné au porto, chutney à l'orange

Nos Plats

- 13,50€ • Tortillas végétarienne et ses légumes de saison
- Croustillant de merlu à la moutarde à l'ancienne, comme un fish & chips, purée de patate douce
- Ravioles de canard, légumes selon l'humeur de la cuisine, bouillon à la citronnelle
- 16,90€ • Pièce du boucher, pommes de terre paillasson revisitées, sauce moutarde ■
- Burger revisité façon pain surprise, brochette de légumes, ketchup de betterave ■
- 21,90€ • Noix de St Jacques, selon l'inspiration du Chef
- Suggestion du moment au gré de notre marché
- 8,50€ • Menu enfant jusqu'à 12ans : steak haché ou filet de colin croustillant, garniture au choix, crème glacée à la vanille

Nos Desserts

- 8,50€ • Variation autour du Morbier
- Finger chocolat / orange (Valrhona 55%)
- Tarte tatin revisitée
- Tarte citron façon Café des Bains
- 8,90€ • Café ou thé gourmand (crème brûlée, parfait glacé à la vanille, palet au chocolat, tarte citron, mousse caramel, meringue)

Bon appétit



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

La liste des produits allergènes est à votre disposition sur simple demande