



MENU DU JOUR 16,00€

Formule Plateau repas à emporter (Froid ou Chaud) à 11,50€ (sans boisson)

¼ de vin ou 1/2 Vals, et café offert.

Entrée du Jour,

~~~~~

Plat chaud du moment accompagné de son légume.

~~~~~

Fromage blanc crème ou Assiette de Fromage sec
(supplément de 2,50 €)

~~~~~

Dessert du Jour.

Menu servi uniquement le midi en semaine, sauf jours fériés.

## **SUGGESTION DU CHEF 26,00€**

**A emporter : 20€ Entrée, Plat principal et Dessert,**

Entrée du moment,

~~~~~

Plat principal accompagné de son assortiment de légumes.

~~~~~

Fromage blanc crème ou Assiette de Fromage sec  
(supplément de 2,50 €)

~~~~~

Dessert de notre Pâtissier.

MENU CHERUBIN

(Réservé aux enfants de moins de douze ans)

13,50 € Entrée, Plat chaud et dessert (à emporter 11€)

11,00 € Plat chaud avec Entrée ou dessert (à emporter 9€)

Assiette de Charcuterie ou Vague de Saumon fumé,

~~~~~

Filet d'Eglefin sauce citron vert ou Steak haché du Boucher VBF,

Accompagné de son assortiment de légumes.

~~~~~

Coupe de glaces et sorbets ou Entremet du moment.

Menu Sensation et Gourmet

36,00€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert,

46,00€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Coup du milieu, Viande, Fromage et Dessert,

*** Nos plats à la carte...**

Mise en bouche pour mettre en appétit.

~~~~~

Mise en bouche pour mettre en appétit.

~~~~~

Autour du Saumon : Rillettes de Saumon à l'aneth,
Vague de Saumon fumé, beurre citronné et pain toasté. ***14,00€**

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard (VF) maison mi-cuit au Calvados,
Chutney mangue passion et fine tranche de magrets fumés. ***16,00€**

Ou

Chèvre chaud pris au piège en feuille de brique, œuf de Caille cuite dur,
Emincé de jambon cru, salade verte et petits croûtons. ***15,00€**

~~~~~

Dos de Cabillaud, queue de Crevettes et Saumon à la nage, servi dans sa cassolette,  
sa crème d'Aïoli et ses petits légumes vapeurs. **\*19,00€**

*Ou*

Filet d'Eglefin doré au beurre, sauce aux zestes de citron vert,  
son assortiment de petits légumes. **\*17,00€**

Andouillette tradition 5A grillée (PF), sauce à la moutarde et au vin blanc. **\*18,00€**

*Ou*

Cuisse de Lapin (VF) mijotée aux tomates à la Provençale. **\*16,00€**

*Ou*

Filet de Bœuf (VBF) de la maison « Rousson », servi avec sa sauce Roquefort.  
(Supplément de 4,00€). **\*22,00€**

*Tous nos plats chauds sont accompagnés de leur assortiment de légumes.*

~~~~~

Assiette Gourmande du Chef (5 desserts maison servis en miniature). ***6,50€**

Ou

Défi glacé : 4 boules de glaces et sorbets « surprise », crème Chantilly et éclats de meringue. ***6,50€**

A emporter :

25€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,

31€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viandes et Dessert,

15€ : Mise en bouche, Poisson ou Viande.