



MENU DU SOIR

CARTE D'HIVER



# ENTRÉES

Avocat crevette en surprise

9€

Potage de saison maison et sa garniture du moment

10€

Salade de Quinoa, lamelles de légumes croquantes, vinaigrette à l'orange

14€ 

Assiettes de charcuterie ou de fromages

15€

Boulette de morue, crème de parmesan et épinard

16€

Noix de St-Jacques gratinées, purée de petit-pois à la menthe,  
fond d'artichaut à la barigoule

22€

# PLATS PRINCIPAUX

Risotto safrané et son bœuf effiloché aux légumes verts

26€

Tagliatelles au blé dur Bio, à la crème de champignons forestière

28€ 

Demi poulet fermier cuit à basse température, à la marjolaine et aux herbes  
de Provinces et légumes grillés

28,50€

Filet de bœuf au poivre vert flambé au cognac, pomme de terre fondante,  
champignons poêlés

32€

Saumon sauce corail, purée de courge, pressé de pomme de terre  
et légumes sautés

33€

ou Selon arrivage

Demi homard sauce corail, purée de courge, pressé de pomme de terre et légumes  
sautés

Prix du marché



## MENU ENFANT

Pour les enfants de moins de 11 ans

Poulet, frites et légumes de jardin sautés

----

Spaghetti sauce blanche ou sauce tomate

+1 JUS

+1 BOULE DE GLACE

15€

## DESSERTS

Crème brûlée 7.50€

Le praliné 9€

Le café gourmand 9€

Dessert du jour  
Prix du marché