

LES ENTRÉES

<i>La salade "fermière" (jambon, volaille, tomate, concombre, pomme de terre)</i>	12,80 €
<i>La salade "folle" (frisée, œuf poché, gésiers, lardons, magret fumé)</i>	13,70 €
<i>La Bruschetta de volaille, tomates & champignons</i>	11,30 €
<i>La salade "Paz" (tomate, concombre, poivrons, toast à la tapenade, anchois)</i>	12,00 €
<i>La salade de chèvre chaud</i>	12,30 €
<i>Les moules gratinées à la Provençale</i>	11,90 €
<i>Le saumon fumé à la crème de ciboulette & blinis</i>	16,70 €
<i>Le foie gras de canard aux deux confitures & ses toasts</i>	17,90 €
<i>La salade de pâtes au Pesto & filet de dinde</i>	12,00 €
<i>L'aubergine farcie façon Niçoise & ses feuilles de jambon cru</i>	11,80 €
<i>Les huîtres "fines de claires" par 6 / par 9 / par 12</i>	10.70 € / 14.90 €, 18,90 €

LES POISSONS

<i>Le poisson du jour</i>	13,00 €
<i>La sole Meunière (ou grillée) & ses pommes "vapeur"</i>	32,00 €
<i>La brochette de poisson & gambas, risotto au Parmesan</i>	19,90 €
<i>Le filet de saumon grillé, citron & ratatouille</i>	14,60 €
<i>Le filet de dorade simplement grillé, risotto au Parmesan</i>	17,40 €
<i>Le cabillaud façon "fish & chips"</i>	15,90 €

LES VIANDES

<i>L'entrecôte grillée, beurre "maître d'hôtel"</i>	17,90 €
<i>L'escalope "Milanaise" & ses pâtes</i>	18,30 €
<i>Le carpaccio de bœuf "géant", salade verte & frites</i>	19,90 €
<i>La pièce d'agneau rôtie à l'ail rose, gâteau de pommes de terre</i>	17,80 €
<i>Le magret de canard grillé, pommes rissolées à la fleur de thym</i>	19,70 €
<i>La côte de bœuf à la plancha</i>	28,80 €
<i>Le confit de canard, écrasée de pommes de terre</i>	15,90 €
<i>Le tajine de poulet au citron, semoule aux raisins</i>	14,90 €

Nos viandes sont garnies, au choix de : frites, salade, ratatouille, risotto ou pâtes

Suppléments sauces au choix (1.50 €) : Poivre, Roquefort, Béarnaise ou Cèpes

(Sup. garniture 3 €)

MENU à 31 €

Premier choix d'entrée

ou

Deuxième choix d'entrée

Poisson du jour

ou

Viande du jour

tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille

ou

Entremet chocolat

Café

L'assiette de fromages assortis

7,20 €

Marcel Biscay, notre chef Pâtissier, vous propose :

Le lingot de Tiramisu façon "Pasino"

7,00 €

La tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille

7,00 €

"Hazuki" (parfait glacé aux litchis et thé vert, coulis de mangue)

7,00 €

La poire pochée au sirop & sa fondue de chocolat "Caraïbes Jivara"

7,50 €

Le craquant chocolat-praliné aux graines de sésame torréfiées

7,50 €

Les pâtisseries Orientales

7,50 €

Prix nets