



31 Janvier 2019

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES



Les Fruits de Mer

Les Plateaux

Assiette du banc de l'écailler

3 huîtres d'Isigny, 5 langoustines, 5 crevettes roses, 250gr de bulots



Plateau de fruits de mer

7 langoustines, 6 huîtres d'Isigny, 1/2 tourteau, 7 crevettes roses, 250gr de bulots



Les Coquillages & Crustacés

Bulots (300g)



L'assiette de crevettes roses



Les 9 langoustines



Tourteau entier



Les Huîtres

Huitres d'Isigny n°3, les 12



Huitres d'Isigny n°3, les 6



Huitres d'Isigny n°3, les 9



Les Entrées

Embarquement

Carpaccio de bœuf

Huile d'olive citronnée, olives noires, artichaut mariné, roquette, Parmesan



Croque-Monsieur Salade et frites



Salade Caesar

Salade romaine, poulet cajun, croûtons, anchois, œuf poché, Parmesan, tomate, sauce Caesar



Salade Fraîcheur

Salade mélangée, gambas papillon, saumon fumé, Comté, tomate et sauce cocktail



Salade Niçoise

Salade mélangée, tomate, olives noires, œuf dur, poivrons, haricots verts, thon, oignons rouges, anchois



Salade tomate mozzarella

Roquette et pistou



Tartare de saumon Préparé par nos soins

Au citron, crème et huile citronnée, frites et salade



Terrine de campagne et ses condiments



Terrine de poissons et ses condiments



Les Plats

La Mer

Filet de Daurade Riviera

Farce tomate confite et basilic, pomme écrasée, sauce pistou



Fish Burger

Saumon, tomates, Cheddar, pickles, oignons rouges caramélisés, sauce tartare et frites



La plancha de la mer

Cabillaud, saumon, rouget, pomme écrasée, sauce curry



Moules-Frites au choix

Marinières

À la crème

Sauce curry

Sauce Camembert



Steak de thon

Ratatouille, sauce provençale



La Terre

Burger du Soleil

Bœuf haché, oignons rouges caramélisés, Cheddar, pickles, tomates, sauce maison et frites



Le tartare de bœuf

Ses condiments et frites



Snacks

Snacks

Croque-Monsieur Salade



Sandwiches baguette

Jambon, beurre et emmental ou Poulet rôti ou Thon et crudités



Les Desserts

Fromage

Les fromages Normands Camembert, Pont-l'Évêque et Livarot



Les Desserts

Café ou Thé gourmand accompagné de mignardises



Chocolat

Mousse, éclats de chocolat
et glace au chocolat



Citron

Crèmeux de citron yuzu
et sorbet citron



Fruits rouges

Mousse de fruits rouges
et glace à la fraise



Salade d'ananas Gaufre tiède



Les Coupes Glacées

Banana Split



Café ou Chocolat liégeois



Dame blanche



Fraise Melba (selon saison)



Glaces & Sorbets

Glaces (3 boules)

Café, caramel beurre salé,
chocolat, vanille, pistache



Sorbets (3 boules)

Citron, fraise, framboise,
noix de coco, fruit de la passion



Formules

Apéro des Planches

Les éperlans (de 12h à 16h)

Éperlans frits

+ AOC Côtes de Provence, Maur & More, Château Saint-Maur, Domaine Roger Zannier (15cl)



Les huîtres

3 huîtres d'Isigny

+ IGP Pays d'Oc, Chardonnay Bio de la Chevalière, Domaine Laroche (15cl)



Terrine de campagne à partager

et ses condiments



Terrine de poissons à partager

et ses condiments



Menu Moussaillon !

Menu Bambino menu enfant servi jusqu'à 12 ans, boisson comprise

Steak haché

ou Escalope de saumon



Frites ou pommes écrasées
ou haricots verts

Cône glacé

Oasis Tropical 33cl

Vins & Champagnes

Vins & Champagnes

