


































20 Juin 2019

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

- | | | | |
|---|---|---|--|
|  Gluten |  Crustacés |  Œufs |  Poissons |
|  Arachides |  Soja |  Lait |  Fruits à coques |
|  Céleri |  Moutarde |  Sésame |  Sulfites |
|  Lupin |  Mollusques | | |





















































































































Les Entrées

Les Entrées

12 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3 (Maison Miet)													
6 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3 (Maison Miet)													
9 huîtres spéciales Marennes Oléron n°3 (Maison Miet)													
Aumônière de noix de Saint-Jacques, Cèpes et girolles en persillade, fumet de champignons au Pineau des Charentes													
Duo de foies gras Foie gras mi cuit au sel de Guérande et poché au gruée de cacao Chutney de rhubarbe, petite brioche													
Foie gras mi cuit au gruée de cacao et noisette Chutney de rhubarbe , petite brioche													

Les Plats

Les Plats

"Tataki" de thon rouge salade wakamé, étuvé de lentilles noires Beluga sauce aux agrumes et soja	      
Demi magret de canard rôti façon "steak" Pomme fruit, navets caramélisés, sauce aux airelles	  
Filet de bar cuit sur peau sauce Savora aux salicornes, fagot asperges vertes bavarois de légumes aux éclats de noisettes	     
L'entrecôte de bœuf (env 300 gr) sauce au choix (poivre au béarnaise) pommes de terre rustiques, salade verte	 
Lasagne Végétarienne Pâte à lasagnes aux épinards, fine ratatouille au pesto sauce Mornay à l'emmental, mesclun	      
Le Casi' Burger Bœuf haché snacké, piquillos, chips de jambon sec fromage de brebis sauce béarnaise et frites rustiques	      
Les deux recettes de poisson de "dernière pêche" suivant arrivage	        
Les plats du Chef	         
Magret de canard, rôti "façon steak" (env 350gr) pomme fruit, navets caramélisés sauce aux airelles	  
Pièce du boucher, garniture du moment, petite verdurette	     
Plat en sauce du moment Légumes variés	   
Tartare de bœuf (180gr) coupé au couteau, préparé par nos soins, pommes frites « rustiques », verdurette	      
Snacks	
Le Snack Salé	
Assiette à grignoter jambon de pays, fromage, mousse à tartiner	     
Foie gras de canard (pot 90gr)	     
Le Casi'Burger sauce béarnaise, pommes frites (servi aux heures d'ouverture du restaurant)	      
Les croques : poulet ou jambon	     
Les quiches : Lorraine ou aux légumes	     
Minis Wraps poulet ou saumon 2 pièces, selon saison	      
Terrine «Terre ou Mer» (pot 90gr)	      

Le Snack Sucré

Assiette Gourmande													
Barre chocolatée													
Café, infusion ou thé gourmand													
Chocolat gourmand													
Gaufre chocolat ou crème chantilly													
Gaufre sucre													
Glaces artisanales Pot de 120ml - 6 parfums a choix													
Mi-cuit au chocolat													
Tarte tatin serve tiède, crème chantilly													

Les Desserts

Les Desserts

Baba bouchon aux raisins et Rhum Crème vanille													
Buffet de fromages et desserts													
Café gourmand													
Café Liégeois Glaces café et vanille, sauce moka, crème chantilly													
Chocolat liégeois Glaces chocolat et vanille, sauce chocolat, crème chantilly													
Soufflé glacé mandarine, kumquat confit													
Trilogie de sorbets Mandarine, framboise, pomme verte													

Formules

Les Formules

Buffet d'entrées ou Buffet de desserts																	
Buffet D'entrées ou Buffet de desserts																	
Buffet d'entrées + Buffet de desserts																	
Buffet d'entrées + Plat du chef ou Plat du chef + Buffet de desserts																	
Buffet d'entrées ou Buffet de desserts																	

Les Menus

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--