

Pour vous mettre en appétit

| | |
|---|------------|
| Focaccia de chèvre aux légumes du soleil et pistou | 12€ |
| Ceviche de daurade , oignons rouges, trio de poivrons, coriandre, tomate | 12€ |
| Salade du soleil Salade, féra, dés de mangue, crevettes, avocat, radis, tomates | 14€ |
| Duo de melon et jambon cru, perles de pamplemousse | 13€ |

Côté terre

| | |
|---|------------|
| Plat du marché | 17€ |
| Entrecôte Irish Angus 350g , sauce au poivre vert et pommes frites | 25€ |
| Fagottini de jambon cru au pistou , copeaux de parmesan et pignons | 17€ |
| N'hésitez pas à demander les suggestions du chef les week-end ! | |
| Magret de canard entier rôti , tatin de pomme de terre au magret fumé et son jus au miel | 21€ |
| Beef tartare Préparé par les soins du chef, cru ou poêlé selon votre envie | 16€ |
| L'Ozé Burger limousin Pain burger brioché, bœuf limousin avec ou sans bacon, cheddar, oignons confits, tomate, salade iceberg, sauce barbecue | 17€ |

Ouvert tous les jours en juillet et en août, de 12h à 15h puis de 20h à 01h. Ouvert en limonade l'après-midi. France, Irlande, Allemagne, Angleterre, États-Unis
Prix nets - service compris. La liste des allergènes est disponible dans notre restaurant.

Au fil de l'eau

| | |
|--|------------|
| Gambas Black Tiger à la provençale , riz aux légumes du soleil | 19€ |
| Accompagnements supplémentaires Frites, salade verte, riz aux légumes, risotto | 4€ |
| Filet de turbot, sauce vierge aux câpres et son risotto | 24€ |

Avant de terminer

| | |
|--|-----------|
| Trilogie de fromages affinés Tomme de Savoie, Roquefort, Cabecou, confiture de figues et petite salade | 9€ |
|--|-----------|

Nos gourmandises

| | |
|---|-----------|
| Baba au rhum arrangé vanille-cannelle et sa crème des îles | 8€ |
| Le Crousti Fondant Chocolat Coco | 8€ |
| Café ou thé gourmand , selon l'humeur du chef | 7€ |
| Coupe de glaces ou sorbets Chantilly (2 parfums au choix) Vanille, fraise, café, chocolat noir, pistache, rhum raisin, caramel beurre salé, noix de coco sorbets: citron, cassis, mangue | 6€ |
| Verrine de fraises aux pistaches , Fromage blanc, fraises, pistaches, biscuit sablé | 8€ |

Prix nets - service compris. La liste des allergènes est disponible dans notre restaurant.



FORMULE CASINOBOX

SOIRÉE TOUT COMPRIS
35€



Une coupe de Champagne

Discovery Menu
(entrée, plat, dessert, café)

10€ de jetons (1)



FORMULE DÉGUSTATION

STARTER + MAIN COURSE OR MAIN
COURSE + DESSERT

22€

MENU DÉCOUVERTE

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

25€

Focaccia de chèvre aux légumes du soleil et pistou

or

Ceviche de daurade,
oignons rouges, trio de poivrons,
coriandre, tomate

Fagottini de jambon cru au pistou,
copeaux de parmesan et pignons

or

Gambas Black Tiger à la provençale,
riz aux légumes du soleil

Baba au rhum arrangé vanille-cannelle
et sa crème des îles

or

Le Crousti Fondant Chocolat Coco

(1) Jetons non négociables, non remboursables, à utiliser le jour même.