



5 Juin 2018

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



### À Partager

#### À Partager

##### La planche Normande

Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot et son chutney rhubarbe-framboise



##### Les sardines de chez "Ramon Penna"

beurre demi-sel et citron



### Entrées

#### Entrées

##### Assiette de l'écailler, seul ou à partager

6 Huîtres d'Isigny n°3, bulots, crevettes roses et ses condiments



##### Bulots (500 grammes) mayonnaise



##### Carpaccio de Bar

aux légumes du soleil et son caviar d'aubergine



##### Foie gras de canard

chutney rhubarbe framboise et poivre de Sancho



##### L'assiette de crevettes roses mayonnaise



##### La Burratina crémeuse

salade de tomates aux pluriels, olives Gordal et huile fruitée d'Alexis Munoz



##### Les huîtres d'Isigny

6 huîtres d'Isigny N°3, vinaigre de vin vieux, échalotes, citron et beurre demi-sel



##### Tartare de saumon légèrement iodé et sa crème de raifort



### Plats

#### Risotto

##### Risotto Primavera aux petits légumes et fines herbes



## Poissons

<b>Fish &amp; chips de cabillaud</b> légèrement fumé, sauce tartare et frites	  	 	  
<b>Le filet de bar</b> mousseline au persil, basilic et sauce vierge			
<b>Le homard</b> juste raidi dans son bouillon à l'estragon et tagliatelles à l'encre de seiche	   		
<b>Le saumon rôti</b> côté peau et frégola de Sardaigne cuisiné comme un risotto			 
<b>Moules marinières ou à la crème</b> et ses frites			  

## Viandes

<b>Cœur d'entrecôte d'Argentine</b> pommes grenaille au beurre noisette et laitue Romaine braisée			
<b>Souris d'agneau confite</b> jus au thym, polenta crémeuse, tomates et basilic			
<b>Suprême de volaille</b> juste snacké et artichauts poivrades à la Barigoule			 





## Burger & Tartare

<b>Burger de bœuf "Folie Douce"</b> et panier de frites	      
---	---

## Fish & Chips et Moules

<b>Fish &amp; chips de cabillaud</b> légèrement fumé, sauce tartare et frites	  	 	  
<b>Moules marinières ou à la crème</b> et ses frites			  

## Salades

<b>Buddha Bowl</b> aux 7 légumes, sur lit de boulgour			
<b>Salade Caesar</b> anchois de Colliour et saumon frais snacké	  	 	
<b>Salade Caesar</b> anchois de Colliour et volaille snackée	 	 	

## Desserts

### Desserts








<b>Assiette de fruits surprises à partager</b>			
<b>Crème brûlée au chocolat Valhrona</b> noisettes et amandes effilées	    		
<b>Déclinaison de sorbets</b> aux fruits rouges			
<b>Tarte au citron meringuée</b> et son sorbet	    		
<b>Tarte aux pommes "Folie Douce"</b> crème glacée au caramel beurre salé	    		
<b>Traditionnel Paris-Brest</b> et sa glace pralinée	    		

## Glaces & Sorbets "Maître Glacier Corse"

<b>1 Boule de glace au choix</b>			
<b>2 Boules de glace au choix</b>			
<b>3 Boules de glace au choix</b>			

## Formules

### Kid's Menu

<b>Menu Enfant</b> fish and chips ou steak haché frites ou légumes verts glace 2 boules au choix Eau minérale 50cl ou Soda 33cl ou Jus de fruits 25cl	     	
---	---	---

## Vins & Champagnes

<b>Vins &amp; Champagnes</b>	
------------------------------	---