

MARCHÉ DU JOUR

ENTRÉES

Rillettes d'oie et ses toasts 7,8

PLATS

Quiche Lorraine 13,6
salade

Duo de poisson Daurade et brochette de saumon 19,8
aumonière crouillante de légumes

Bavette d'ailou sauce au bleu France 17,9
pommes grenailles

Boeuf bourguignon, 15,8
Pommes anglaise

Salade Baltique 21,0
légumes croquants, Haddock, Saumon, Hareng Fumé et toasts

La FORMULE « Du Marché » 20 €

Entrée + Plat ou Plat+ Dessert

Assortiment de charcuteries d'Auvergne
Escalopes de volaille à la crème, linguines
Crème caramel

(12h à 18h, sauf jours fériés et veilles de fêtes), hors boissons

LA SUGGESTION SAISONNIÈRE

Planche mixte : 19.5€
charcuteries et fromages
Charcuterie and cheese board 19.5€

Assiette Terre & Mer
3 huîtres fine, saumon fumé, foie gras de canard,
terrine 25.5€
Toasts, pain de seigle, beurre demi-sel

Les HUITRES David Hervé
Déguster les différences locales: saveurs,
textures, iodes
Voir tarifs / Flyer

DESSERTS

Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier
spéc. CHEF 14.0
sauce à base de zestes et d'oranges frais

Café gourmand (3 pièces) 10.8

VINS DU MOMENT



ROUGE

Roussillon Village (Kar Magna Caramany) 2016

Verre 14cl : 7.0€ / Pichet 25cl : 11.7€
Pichet 50cl : 23.4€ / Bouteille 75cl : 35.0€

COCKTAIL



Aperol Spritz 9,9