

**Menu des Petits
Durs**

~~8.50€~~

7.50€

LA TERRINE RIGOLOTE

Terrine de campagne

**LE STEACK
DES PETITS DURS**

Et ses pommes de terre
aux herbes fraîches

LA GLACE MAGIQUE

**Menu des Petits
Gastronomes**

11.00€*

FOIE GRAS AUX NOIX

MAGRET DE CANARD

Et ses pommes de terre
aux herbes fraîches

**PARFAIT GLACE
AUX FRAISES**

**Menu des Petits
Marins**

~~8.50€~~

7.50€*

LA SALADE DES PETITS CHEFS

Salade de crudités

LE DELICE DU CAPITAINE

Filet de poisson accompagné
de tagliatelles de légumes

SALADE DE FRUITS



MENU « 20€ DE BONHEUR »

entrée - plat - dessert

Gaspacho de tomate, gelée de concombre, tartine italienne



Pièce de taureau « à la plancha » et ses pommes de terre aux herbes fraîches



Carpaccio d'ananas et son coulis coco
*et 1 boisson au choix : un cocktail de fruit sans alcool
ou un café*

MENU ESTIVAL 28€

entrée - plat - dessert

Entrées au choix :

Assortiment de tapas



Ou

Tartare de légumes et mousse de thym citron



Plats au choix :

Pièce du boucher « à la plancha » et ses pommes de terre aux herbes fraîches

Ou

Poisson du moment « à la plancha » accompagné de tagliatelles de légumes



Dessert au choix à la carte

Plats au choix :
Hamburger limousin et sa salade

Ou

Filet de sandre accompagné d'un confit de betterave fumée, sauce safranée

Dessert au choix à la carte

ENTREES

Foie gras aux noix 13€

Perle de saumon servi sur sa fraîcheur de courgette 9€

Tartare de légumes et mousse de thym citron 8€

Assortiment de tapas 8€

Carpaccio de bœuf (200g) servi avec sa salade 14€ 12.35€ *
(peut être servi également en plat)

PLATS

Pièce du boucher et ses pommes de terre aux herbes fraîches 13€

Poisson du moment servi avec ses tagliatelles de légumes 13€

FROMAGE
PLANCHA DEGUSTATION 6.80€

Doux, crémeux, boisé, pâte molle, pâte persillée,
Pour le plaisir des papilles,
Laissez-vous inspirer par leur bouquet.
Nos fromagers sélectionnent les meilleurs au gré des saisons



DESSERTS 7€

Parfait glacé aux fraises, confit de fruits rouges



Impressionniste, assortiment de sorbets maison



Dôme Macarons, mousse macarons et coulis poire vanillé



Croustillant « tout chocolat »



Brochette exotique, ananas et son coulis de coco



Crème brûlée à la pistache

