

# LA CARTE

## Nos Assiettes Repas :

### **Assiette Végétarienne :**

18€

Tartine de Légumes du Soleil, Toast de Chèvre Frais, Salade de pommes de terre à l'ancienne, salade verte, tomates, noix, œuf dur et croûtons.

### **Assiette Campagnarde :**

19€

Poitrine de porc, Terrine de Campagne à l'Ail des Ours, Jambon Cru, Fourme d'Ambert, Salade de pomme de terre à l'ancienne, salade verte, tomates, noix, œuf dur et croûtons.

### **Assiette Dauphins :**

21€

Foie gras de Canard Maison et Groseilles au piment d'Espelette, Tartare de Bœuf Frais, Jambon Cru, Salade de pomme de terre à l'ancienne, salade verte, tomates, noix, œuf dur et croûtons.

### **Assiette du Nageur :**

22€

Gambas rôties au gingembre, Salade de poulpes Maison, Salade de pommes de Terre aux Harengs, salade verte, tomates, œuf dur et croûtons.

## Le Coin du Pêcheur : (Accompagnés de Féculent et Légumes)

Petite friture au Citron (Sans accompagnement)

12€

Filet de Loup de Mer, Citronnelle et Gingembre

15€

Filet de Truite Saumonée, Sauce Salsa aux Fraises

17€

Cuisses de Grenouilles à la Persillade

18€

Bar entier à la Plancha, Vierge aux Agrumes

20€

Gambas Rôties, Marinade Gingembre/Citron vert

21€

## Le Coin du Boucher : (Accompagnés de Frites et Légumes)

Suggestion du Chef

14€

Brochette de Magret de Canard, Balsamique Fruits Rouges

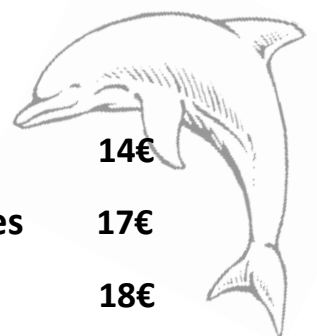
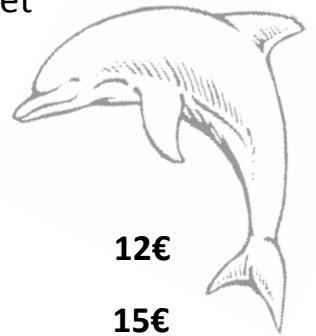
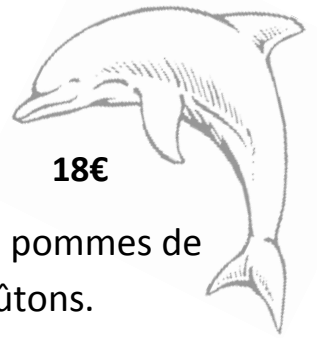
17€

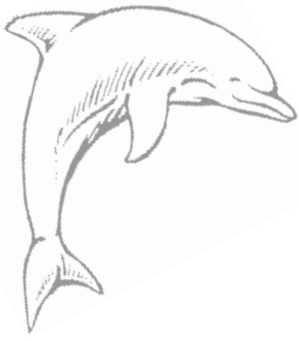
Tartare de Bœuf au couteau préparé Maison

18€

Noix d'Entrecôte Angus, Beurre Maître d'Hôtel (≈300gr)

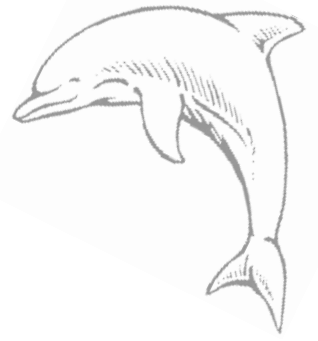
23€





## Menu Promeneur

20 Euros



**Assortiment du Terroir**  
(Poitrine de porc et Terrine Ail des Ours)

Ou

**Salade de Pommes de terre au Sareng**

\*\*\*\*\*

**Petite Friture au Citron**

Ou

**Filet de Loup de Mer, Citronnelle et Gingembre**

Ou

**Suggestion Du Chef**

\*\*\*\*\*

**Fromage ou Dessert au Choix**

## Menu des Bambins (jusqu'à 12 ans)

10 Euros

**Nuggets de poulet et frites**

Ou

**Petite Friture et frites**

Ou

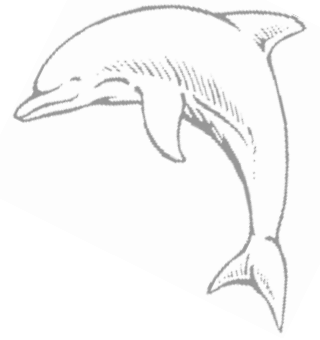
**Jambon cru et frites**

\*\*\*\*\*

**Fromage blanc ou 2 boules de glace ou glace bâtonnet.**



# Menu Dauphins



29 Euros

*Foie Gras de Canard Maison,  
Groseilles au Piment d'Espelette*

*Ou*

*Petite Friture au citron*

*Ou*

*Salade de Poulpes Maison, Pan con Tomate*

*Ou*

*Tartine de Légumes du Soleil*

\*\*\*\*\*

*Cuisses de Grenouilles à la persillade*

*Ou*

*Brochette de Magret de Canard,*

*Balsamique Fruits Rouges*

*Ou*

*Bar entier à la Plancha, Vierge aux Agrumes*

*Ou*

*Filet de Truite Saumonée, Sauce Salsa aux Fraises*

\*\*\*\*\*

*Fromage Blanc ou Affiné*

*Ou*

*Dessert au Choix*

*\* Supplément Fromage et dessert +4€*