

LA CARTE

Nos Assiettes Repas :

Assiette Végétarienne :

18€

Mozzarella Burratina à la Truffe, Nougat de Chèvre Maison, Légumes confits, Pommes de Terre à l'ancienne, salade verte, tomates, noix, œuf dur et croûtons.



Assiette Dauphins :

22€

Foie gras de Canard Maison, Tartare de bœuf préparé, Pomme de Terre à l'ancienne, Feuilleté aux Oignons, salade verte, tomates, noix, œuf dur et croûtons.

Assiette du Nageur :

22€

5 Gambas rôties au gingembre, Tartare de Saumon, Pomme de Terre Hareng, Légumes confits, salade verte, tomates, œuf dur et croûtons.

Le Coin du Pêcheur : (Accompagnés d'un féculent et Légumes)

Petite friture au Citron (Sans accompagnement)

12€

Filet de Julienne en Vapeur, Jus ACE

14€

Cuisses de Grenouilles à la Persillade

18€

Tartare de Saumon, Marinade Exotique et Citron Vert

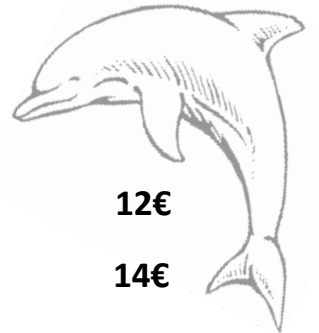
19€

Filet de Dorade Grillé, Sauce fruits de la passion

19€

Gambas Rôties, Marinade Gingembre/Combawa

21€



Le Coin du Boucher : (Accompagnés de frites et Légumes)

Suggestion Bouchère

14€

Tartare de Bœuf au couteau préparé Maison

19€

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

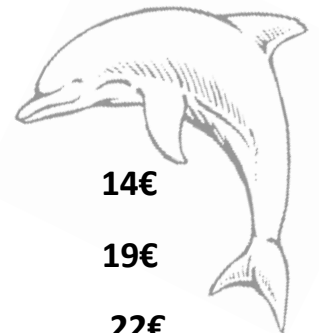
22€

Portion de frites ou Légumes ou Salade (1 pers)

3€

Assiette de Friture Apéritive (2/3 pers)

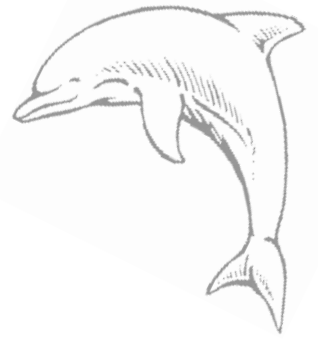
8€





Menu Promeneur

22 Euros



Pomme de Terre Sareng à L'ancienne
Ou

Nougat de Chèvre Maison et Salade Fraîcheur

Petite Friture au Citron

Ou

Filet de Julienne Vapeur, Jus ACE

Ou

Suggestion Bouchère

Fromage ou Dessert au Choix

Menu des Bambins (jusqu'à 12 ans)

10 Euros

Filet de Poulet pané et frites

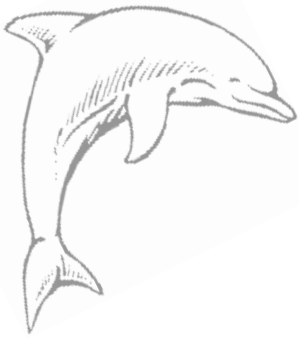
Ou

Petite Friture et frites

Ou

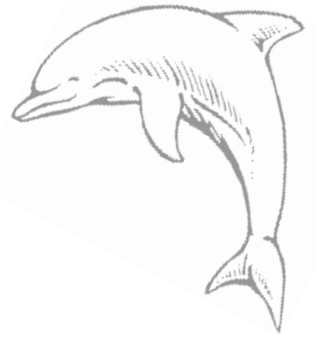
Jambon cru et frites

Fromage blanc ou 2 boules de glace ou glace bâtonnet.



Menu Dauphins

30 Euros



*Foie Gras de Canard Maison,
Chutney d'Oignons (+2€)*

Ou

Petite Friture au citron

Ou

*Mozzarella Burratina à la Truffe,
Tartare de Tomates et Mesclun*

Cuisses de Grenouilles à la persillade

Ou

Noix d'Entrecôte Angus, Beurre Maître d'Hôtel

Ou

Filet de Daurade Grillé, Sauce Fruits de la Passion

Ou

Gambas Rôties, Marinade Gingembre-Combawa (+3€)

Fromage Blanc ou Affiné

Ou

Dessert au Choix

** Supplément Fromage et dessert +4€*

Menu Dimanche

30 Euros (JUILLET et AOUT)

Foie Gras de Canard Maison (+2€)

Ou

Petite Friture au Citron

Ou

Nougat de Chèvre Maison et Mesclun

Ou

Mozzarella Burratina à la Truffe

Cuisses de Grenouilles à la persillade

Ou

Entrecôte Angus, Beurre Maître d'Hôtel

Ou

*Filet de Daurade Grillé,
Sauce Fruits de la Passion*

Ou

Tartare de Saumon Maison, Frites / Légumes

Fromage Blanc ou Sec

Ou

Dessert au Choix

Menu Enfant : 10€

Poulet pané ou friture ou Jambon cru frites.

Glace ou Fromage blanc