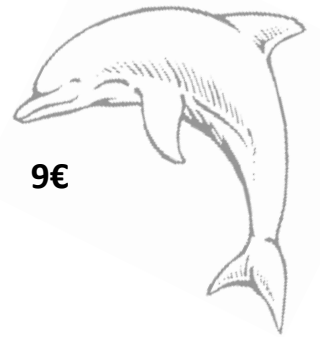


# LA CARTE



Accompagnez votre apéritif d'une assiette de Friture (2/3 pers) 9€

**Entrées à la carte, nous consulter.**

## Nos Assiettes Repas :

**Assiette Végétarienne : 21€**

Mozzarella Burratina et Tomates Anciennes au Basilic, Nougat de Chèvre Maison, Salade verte Feta/Oignons Rouges, Noix, Œuf dur, et croûtons.

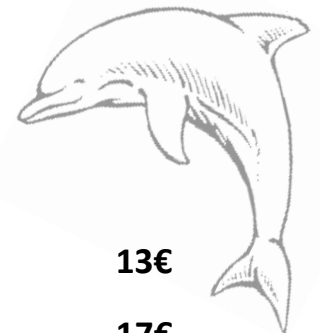
**Assiette Campagnarde : 21€**

Tartare de bœuf préparé maison, Caillette Artisanale de La Mure, Jambon de Serrano, Salade verte, Tomates, Noix, œuf dur et croûtons.

**Assiette du Nageur : 24€**

5 Gambas Marinées façon « Thaï » et Snackées , Tartare de Saumon Maison Pomme/Sésame/Citron vert, Salade verte, Tomates, Œuf dur et croûtons.

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



Petite friture Citron (**Servie sans accompagnement**) 13€

Dos de Lieu Noir, Jus aux Crustacés 17€

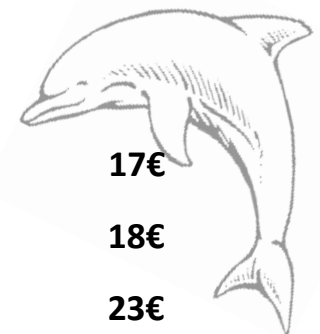
Filet de Dorade Royale, Sauce Citron/Tonka 21€

Cuisses de Grenouilles à la Persillade ( 11 pièces) 22€

Tartare de Saumon Pomme/Sésame/Citron vert (frites/salade) 23€

Gambas Marinées Façon Thaï et Snackées (7 pièces) 23€

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



Tomahawk de Porc Français, Sauce du Moment 17€

Tartare de Bœuf au couteau préparé Maison (180 gr) 18€

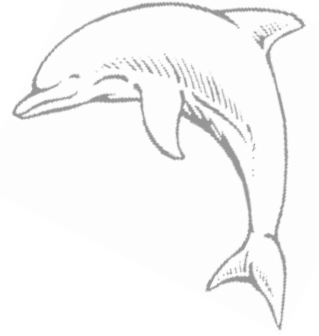
Faux Filet Charolais Français, Sauce aux Cèpes (200gr) 23€

Supplément : Portion de frites ou Légumes ou Salade (1 pers) 4€



## Menu Promeneur

25 Euros



*Assiette de Jambon cru Serrano*  
Ou

*Salade Composée*  
*Feta, Oignons rouges, Tomates*

\*\*\*\*\*

*Petite Friture au Citron*

Ou

*Dos de Lieu Noir, Jus aux Crustacés*

Ou

*Tomahawk de Porc Français, Sauce du Moment*

\*\*\*\*\*

*Fromage ou Dessert au Choix*

## Menu des Bambins 12 Euros

**(jusqu'à 12 ans, hors boissons, 1 cadeau offert)**

*Filet de Poulet pané et frites*

Ou

*Petite Friture et frites*

Ou

*Jambon cru et frites*

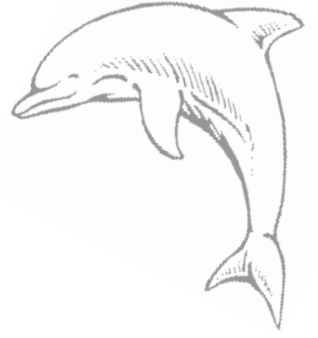
\*\*\*\*\*

*Fromage blanc ou 1 boule de glace ou glace bâtonnet.*



# Menu Dauphins

34 Euros



*Petite Friture au citron*

*Ou*

*Mozzarella Burratina Crémeuse  
et Tomates Anciennes au Basilic*

*Ou*

*Nougat de Chèvre Maison au Miel*

\*\*\*\*\*

*Faux Filet Charolais Français, Sauce aux Cèpes*

*Ou*

*Filet de Dorade, Sauce Citron et Tonka*

*Ou*

*Gambas marinées façon « Thaï » et snackées (+2€)*

*(Coriandre, gingembre, sauce Soja et Hoisin)*

\*\*\*\*\*

*Fromage*

*Ou*

*Dessert au Choix*

**\* Supplément Fromage et dessert +4€**

**\* Le dimanche Midi nous ne proposons que le menu à 34€, pas de choix à la carte possible**