

CARTE du WE

Composez votre repas selon vos envies

ENTREES

Velouté, potage, soupe ou hors d'œuvre 4 €
(Selon l'inspiration du chef, voir l'ardoise)

Feuilleté de poisson au poireau
et salade verte 5 €

Caviar à l'angevine de poitrine 6 €
(Lentilles vertes, pomme de terre et rillauds)

Mousseline de poisson
et noix de St Jacques 7 €

Terrine de porc au foie gras 8 €

PLATS

Andouillette trad. au Muscadet 11 €
(Oignons rouges et frites)

Pièce de bœuf VF 13 €
(Sauces cèpes ou foie gras)

Grillade ou mijoté du moment 13 € à 19 €
(Selon notre inspiration, consulter l'ardoise)

Poisson au beurre blanc 13 € à 20 €
(Poisson frais selon arrivage)

Fricassée d'anguilles sauvages 22 €
(Persillade, frites, salade verte vinaigrette à l'huile de
noix) SELON ARRIVAGE

Boudin noir façon île de Man 15 €
(Boudin noir artisanal, noix de St Jacques, pomme
poêlée, sauce au cidre) + frites 17 €

Magret de canard 15 €
(Sauce au cidre ou cèpes, Pomme de terre persillées et
légumes)

DESSERTS

Assiette 3 fromages et salade 5 €

Tartes, pâtisserie 5 ou 6 €

Brownie 4 €
(Crème anglaise à la vanille de Madagascar)

Mousse au chocolat combava 5 €

Crème brûlée 5 €

Parfait glacé Mangalore fraise 6 €

Nougat glacé maison 6 €

Coupe de sorbet et glace (100% artisanal)
(1 boule 2.50 € / 2 boules 4,50 € / 3 boules 6 €)

Coupe colonel 6 €
(2 boules de glace citron vert et 2 cl vodka)

Coupe William 6 €
(2 boules de sorbet et 2 cl de poire)

... Et chaque weekend, des suggestions
proposées à l'ardoise viennent enrichir cette
carte en fonction de la saisonnalité des
produits

Nous cuisinons avec des produits frais, dessert
et sauces sont « maison »