

CARTE du WE

Composez votre repas selon vos envies

ENTREES

Hors d'œuvre du jour (voir l'ardoise)	4 €
Terrine de légumes, chantilly balsamique	5 €
Œuf meurette	5 €
Mousseline de poisson et noix de St Jacques	7 €
Terrine de porc aux foies de volailles Et sa confiture d'échalion	7 €
Foie gras	13€

PLATS

Andouillette trad. au Muscadet (Oignons rouges, ou sauce moutarde, frites)	11€
Pièce de bœuf VF (Sauce bleue, moutarde ou marchand de vin)	13 €
Steak tartare (préparé par notre chef)	15€
Poisson au beurre blanc (Poisson frais selon arrivage)	13 € à 21 €
Fricassée d'anguilles sauvages 200 grammes (Persillade, frites, salade verte vinaigrette à l'huile de noix) SELON ARRIVAGE	25 €

DESSERTS

Assiette 3 fromages et salade ***	5 €
Tartes , pâtisserie	5 ou 6€
Brownie (Crème anglaise à la vanille)	5 €
Mousse au chocolat	4 €
Crème brûlée vanille	6 €
Parfait glacé Mangalore fraise	7 €
Nougat glacé maison	6 €
Coupe de sorbet et glace (100% artisanal) (1 boule 2.50 € / 2 boules 4,50 € / 3 boules 6 €)	
Coupe colonel (2 boules de glace citron vert et 2 cl vodka)	7 €
Coupe William (2 boules de sorbet et 2 cl de poire)	7 €

... 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 »