

# CARTE du WE

# Composez votre repas selon vos envies

## ENTREES

Hors d'œuvre du jour 4 €  
(voir l'ardoise)

Terrine de légumes, chantilly balsamique 5 €

Salade au fromage de chèvre chaud 6 €

Terrine de poisson aux herbes 6 €

Mousse de mascarpone

Salade César 7 €

Salade, poulet, œuf poché, emmenthal, poitrine de porc, oignon rouge, crouton  
(En format plat 12 €)

Foie gras 13€

## PLATS

Andouillette trad. au Muscadet 11€  
(Oignons rouges, ou sauce moutarde, frites)

Spaghettis napolitains 11 €  
(Plat végétarien avec pâtes fraîches)

Pièce de bœuf VF 13 €  
(Sauce poivre vert, moutarde ou marchand de vin)

Steak tartare 15€  
(préparé par notre chef)

Poisson au beurre blanc 13 € à 21 €  
(Poisson frais selon arrivage)

Fricassée d'anguilles sauvages 25 €  
200 grammes  
(Persillade, frites, salade verte vinaigrette à l'huile de noix) SELON ARRIVAGE

## DESSERTS

Assiette 3 fromages et salade 5 €  
\*\*\*

Tartes , pâtisserie 5 ou 6€

Brownie 5 €

(Crème anglaise à la vanille)

Mousse au chocolat 4 €

Tiramisu 5 €

Parfait glacé Mangalore fraise 7 €

Nougat glacé maison 7 €

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

Coupe colonel 7 €  
(2 boules de glace citron vert et 2 cl vodka)

Coupe William 7 €  
(2 boules de sorbet et 2 cl d'alcool 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 »