

# CARTE du WE

# Composez votre repas selon vos envies

## ENTREES

Tartare de légumes	5 €
Œuf meurette	5 €
Terrine maison	6 €
Mousseline de poisson et brunoise de légumes	7 €
Salade périgourdine (Foie gras et magret de canard fumé)	13€

## PLATS

Andouillette trad. au Muscadet (Oignons rouges, ou sauce moutarde, frites)	11€
Pièce de bœuf VF (180 gr) (Sauce poivre vert, moutarde ou marchand de vin)	13 €
Boudin noir façon île de Man (Pomme poêlée, boudin noir maigre, noix de St Jacques, sauce au cidre)	16 €
Poisson Beurre blanc à la nantaise (Poisson frais selon arrivage, voir l'ardoise)	13 € à 21 €
Assiette végétarienne (Galette végétale, légumes et salade verte)	12 €

## DESSERTS

Assiette 4 fromages et salade ***	6 €
Tartes , pâtisserie (voir l'ardoise)	
Brownie (Crème anglaise à la vanille)	5 €
Mousse au chocolat	4 €
Crème brûlée vanille	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 »