



**1 PLAT + 1 DESSERT = 20€**

*Non servi dimanche et jours fériés*

<p><i>Salade Paysanne</i> Salade de Saison-Asperges-Tomate Cerneaux de noix-Gésiers-Lardons Copeaux de Serrano <i>Ou</i> <i>Salade Océane</i> Salade de Saison-Tomate-Saumon fumé Anchois-Crevettes roses-Olive <i>Ou</i> <i>9 Huîtres Marennes Oléron N°2</i> Vinaigre échalote-Beurre demi-sel Pain de seigle <i>Ou</i> <i>Entrecôte à la Flanचा</i> Pommes frites-Tomate provençale <i>Ou</i> <i>Brochette 3 Poissons au coulis de Péquillos</i> Gratin de pommes de terre-Tomate provençale <i>Ou</i> <i>Suggestion du Chef</i></p>	<p><i>Fromage de Brebis</i> et sa confiture de cerise noire <i>Ou</i> <i>Croustade aux Pommes</i> <i>Ou</i> <i>Salade de Fruits</i> <i>Ou</i> <i>Crème Brulée</i> <i>Ou</i> <i>Coupe de Glace ou Sorbet</i>  <b>GLACES</b> : Vanille-Café Arabica-Chocolat noir- Chocolat Blanc-Chocolat Rocher Suchard Macaron caramel – Vanille framboise meringué <b>SORBETS</b> : Citron vert- -Fraise-Framboise- Cassis</p>
---	--

*Végétariens – Végétaliens : nous nous adaptons à vos demandes.*

<p><u><i>Réserve à nos " Petits Bouts</i></u> <i>Steak Haché + Pommes frites</i> <i>ou</i> <i>Filet de Poisson Rôti + Pommes Frites</i> ***** <i>Glace ou Sorbet 2 boules au choix</i> <b>GLACES</b> : Vanille-Café Arabica-Chocolat noir- Chocolat Blanc-Chocolat Rocher Suchard Macaron caramel- Vanille framboise Meringuée <b>SORBETS</b> : Citron vert-Fraise-Framboise- Cassis <b>12.00€</b> <i>(Pour les moins de 12 ans)</i></p>	<p><i>Le titre Maître Restaurateur résulte de la volonté conjointe de l'état et des professionnels d'identifier et de valoriser les restaurateurs qui ont des compétences professionnelles reconnues et un engagement à travailler des produits bruts, essentiellement frais.</i></p>
--	---

Menu Découverte 28.00€

Crevettes Roses Sautées persillées ou  
6 Huitres Marennes Oléron N°2  
Vinaigre échalote - Beurre demi-sel - Pain de  
seigle ou

Eventail de Jambon Ferrano  
Salade-Tomate-Asperges-Beurre-Cornichon

\*\*\*\*\*

Entrecôte à la Flancka et ses Pommes Frites  
Endimanchées ou  
Pavé de Morue en Escailles de Chorizo Sarni  
ou

Magret de Canard Sauce crémée aux  
Morilles et Gratin de Pommes de Terre

\*\*\*\*\*

Fromage de Brebis et sa confiture de  
Cerise Noire ou  
Croustade aux Pommes ou  
Crème Brûlée ou  
Crousti Fondant au Chocolat ou  
Coupe Glacée

Petit Menu à Deux 68.00€ pour 2 pers.

6 Huitres Marennes Oléron N°2  
Vinaigre échalote - Beurre demi-sel - Pain de  
seigle  
ou

Eventail de Jambon Ferrano  
Salade-Tomate-Asperges-Beurre-Cornichon

\*\*\*\*\*

Côte de Bœuf Sarnie  
ou

Parillada de Poissons  
Saumon-Lotte-Bar-Morue-Gambas-Moules cuites

\*\*\*\*\*

Fromage de Brebis et sa confiture de  
Cerise Noire ou  
Croustade aux Pommes ou  
Crème Brûlée ou  
Crousti Fondant au Chocolat ou  
Coupe Glacée

Menu Gourmand 35.00€

9 Huitres Marennes Oléron N°2  
Vinaigre échalote - Beurre demi-sel - Pain de  
seigle ou  
Salade Périgourdine  
Tranches de Foie Gras grillées- Gésiers -Salade de  
Saison-Tomate-Asperges-Noix ou  
Salade de Poix de St. Jacques aux  
Tuiles de Parmesan

\*\*\*\*\*

Tournedos Sauce Crémée au Morilles  
Gratin de Pommes de Terre - Tomate  
Provençale ou  
Papillote de Filet de Bar à la Julienne de  
Légumes

\*\*\*\*\*

Cabécou sur Petite Salade Verte ou  
Tranches de Fromage de Brebis et sa  
Confiture de Cerises Noires ou  
Croustade aux Pommes ou  
Brioche style Pain Perdu et Pommes en 2  
façons ou  
Coupe Glacé Chocolat Mania ou  
Coupe Glacée Délice de Fruits ou  
Tentation Heringuée Vanille Framboise ou  
Gourmandise Macaron Caramel

Menu Fin Gourmet 39.50€

Soupe de Poissons aux Croûtons et sa  
Rouille Sarnie façon " Toro Espagnol "  
ou

Tranches de Foie Gras de Canard Mi-cuit  
sur Pain de Campagne  
Confiture de Figs ou  
9 Huitres Marennes Oléron N°2

\*\*\*\*\*

Cassolette de Poix de St Jacques sur lit de  
poireaux sauce crustacés  
aux Queues d'Écrevisse ou  
Duo de Foie Gras et ris de Veau sur Fond  
d'Artichaut farci à la Duxelles de  
Champignons

\*\*\*\*\*

Cabécou sur Petite Salade Verte ou  
Tranches de Fromage de Brebis et sa  
Confiture de Cerises Noires ou  
Croustade aux Pommes ou  
Brioche style Pain Perdu et Pommes en 2  
façons ou  
Coupe Glacé Chocolat Mania ou  
Coupe Glacée Délice de Fruits ou  
Tentation Heringuée Vanille Framboise ou  
Gourmandise Macaron Caramel