



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 Flancho</i> <i>Ou</i> <i>Brochette 3 Poissons au coulis de</i> <i>Péquillos</i> <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></p> <p>GLACES : Vanille, Café, Chocolat noir, Chocolat Blanc, Chocolat Noisette, Macaron caramel, Vanille-framboise meringuée</p> <p>SORBETS : Citron vert, Fraise, Framboise, Cassis, Passion</p>
---	--

Végétariens – Végétaliens : nous nous adaptons à vos demandes.

<p><u><i>Réserve à nos " Petits Bouts "</i></u> <i>Steak Haché avec Pommes frites</i> <i>ou</i> <i>Filet de Poisson avec Pommes Frites</i> ***** <i>Glace ou Sorbet 2 boules au choix</i></p> <p>12.00€ <i>(Pour les moins de 12 ans)</i></p>	
--	--

Menu Découverte 29€

Crevettes Roses Sautées persillées ou
6 Huîtres Marennes Oléron N°2
Vinaigre échalote - Beurre demi-sel - Pain de
seigle ou
Eventail de Jambon Serrano
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
Croustillant Chocolat-Noisette ou
Coupe Glacée

Menu à Deux 68.00€ pour 2 pers.

6 Huîtres Marennes Oléron N°2
Vinaigre échalote - Beurre demi-sel - Pain de
seigle
ou
Eventail de Jambon Serrano
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
Croustillant Chocolat-Noisette ou
Coupe Glacée

Menu Gourmand 36€

9 Huîtres 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 40€

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 Huîtres 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