

Les Entrées-Our Starters

Velouté de Potiron et ses Chips de Potiron Cream of pumpkins soup	6.95 €	Cassolette de la Mer, fondue de Poireaux Fish and sea food « au gratin » style, leeks and cream	11.50 €
Terrine de Foie Gras au Confit de Canard « House » terrine of duck foie gras and confit	14.00 €	La Limande Sole façon Meunière Lemon sole meunière style	16.00 €
Les 12 Escargots Gratinés au Beurre Provençal Snails, garlic and basil butter	10.00 €	Filet de Daurade Sébaste poêlé aux amandes Sea bream panfried with almonds	15.00 €
Tartare de Saumon et Concombre à l'huile Vierge Salmon and cucumber tartare	8.50 €	Brochette de Saumon et Lard, Crème de Poivron Rouge Salmon and bacon skewer, red pepper sauce	14.00 €
Les 6 Huitres n°4 Gratinées au Roquefort Oysters « au gratin » style and Roquefort	13.85 €	Les filets de Rouget au Fenouil sauce Citron Filets of red Mullet, fennel, lemon sauce	14.50 €
Croquettes de Parmesan, mesclun vinaigré Parmesan cheese fried, green salad	7.00 €	Noix de Saint-Jacques en Brochette à la Crème d'Ail Scallops skewer, garlic sauce	18.00 €

Les Poissons-Our Fish

Nos Grandes Salades

La Salade César au Poulet Cesaer Salad	11.00 €
La Salade du Chef Mixt salad with ham, parmesan, bacon, egg, moz zarella	13.00 €
La Salade d'Automne aux Champignons Sautés Autumn salad with mushrooms	9.00 €

Les Desserts-Our Sweets

L'Assiette de Fromages de la Région Local Cheese Platter	8.00 €
Moelleux au Chocolat et Amandes Chocolate and almond cake	5.50 €
La Crème Brûlée à la Vergeoise Blonde Crème brûlée with brown sugar	5.00 €
Le Crumble aux Framboises et Chocolat Blanc Raspberries and white chocolate crumble	6.00 €
Tarte Tatin Parfum de Cannelle servie tiède et sa Crème Glacée Vanillé Tarte tatin served with vanilla ice cream	6.00 €

Le Nougat Glacé coulis de Fruits Rouges Nougat ice cream, berries fruits sauce	6.00 €
La Coupe de Glace et sorbets Vanille, chocolat, fraise, citron, banane, spéculoos, noix de coco, fruit de la passion.	5.80 €
Café Gourmand	6.00 €

Le Magret de Canard sauce Tiède au Curry Breast duck and curry sauce	16.00 €
La Cote de Bœuf Poêlé au Gros Sel Beef rib panfried with sea salt	21.00 €
Le Filet Mignon de Porc au Pain d'Epices Filet of pork, gingerbread sauce	15.50 €
Les Cotes d'Agneau Grillé jus à L'ail et romarin Grilled lamb cutlets, garlic and rosemary sauce	18.00 €
Le Tourneidos de Bœuf sauce Marchand vin Beef tournedos, red wine and shallots sauce	22.00 €
Le Suprême de Volaille Rôti caramel au cumin Supreme poultry, roasted with caramel and cummin	14.50 €
Le Tartare de Bœuf servi cru ou poêlé Beef tartar, raw or pan fried	* 12.95 €

Toutes nos viandes bovines sont d'origine européenne. Certaines spécialités de cette Carte sont tributaires des arrivages.

En cas d'Allergie, veuillez s'il vous plait, le signaler lors de votre commande. *If you have any dietary requirements, do not hesitate to let us know.*

V signifie Végétarien ; *Vegetarian dish.* -P signifie plat santé ; *Healthy dish*

Prix Nets - Net Prices. TVA 5.5 % Inclusive. Notre établissement s'engage, suite à l'accord préfectoral, à une baisse de TVA à 5.5% sur les produits signalés par *. *The following dishes indicated by a * are subject to a reduction of VAT at 5.5%*

Menu à 27.00€

Feuilleté au Poulet, Féta et Tomates Séchées
Chicken tart, féta and dries tomatoes

Ou

Potage de Haricots verts et Lardons Fumés
Green beans and smoked bacon soup

Ou

Tartare de Saumon et Concombre à L'huile Vierge
Salmon and cucumber tartare, olive oil

Pavé de Bœuf Grillé sauce au Raifort
Grilled Beef Rumsteack, raifort sauce

Ou

Brochette de Saumon et Lard, Crème de Poivron Rouge
Salmon and bacon skewer, red peper sauce

Ou

Filet Mignon de Porc au Pain d'Epices
Filet of pork, ginger bread sauce

Nougat Glacé au Coulis de Fruits Rouges
Nougat ice cream, berry sauce

Ou

Moelleux au Chocolat et Amandes
Chocolate and almond cake

Tarte Tatin Parfum de Cannelle servi tiède et sa Crème Glacée Vanillé
Tarte Tatin, vanilla ice cream

Menu enfant 10.00€

Soupe de Légumes de Saison
Crêpe Jambon-Fromage
Oeuf Dur Et Tomate Surprise au
Thon
&

Nuggets de Poulet
Franche de Jambon
Hamburger

Le Plat est servi avec au Choix :
Légumes,
Frites ou Pâtes
&

Petit Pot de Glace
Gâteau Moelleux au Chocolat
Fromage blanc

Avec Une Boisson sans Alcool
(Coca, jus de Fruit, eau)

Vegetable Soup
Ham and Cheese Pancake
Hard Boiled Egg Tomato with Tuna
&

Chicken Nuggets
Ham

Hamburger
Served with Pasta, Vegetable or
French Fries
&

Ice Cream Pot
Soft Chocolate Cake
Cottage cheese

With a non alcoholic Drink
(Coca, Orange Juice, water)

Toutes nos viandes bovines sont d'origine européenne. Certaines spécialités de cette Carte sont tributaires des arrivages.

En cas d'Allergie, veuillez s'il vous plait, le signaler lors de votre commande. *If you have any dietary requirements, do not hesitate to let us know.*

V signifie Végétarien ; *Vegetarian dish.* **P** signifie plat santé; *Healthy dish*

Prix Nets - Net Prices. TVA 5,5 % Inclusive. Notre établissement s'engage, suite à l'accord préfectoral, à une baisse de TVA à 5,5% sur les produits

Notre Chef Ludovic Lagarde et toute son équipe vous proposent

Menu à 16.50€ : Entrée + Plat ou Plat + Dessert

*Uniquement le midi du lundi au vendredi
Lunch only Monday to Friday*

*Salade d'Automne aux Champignons Sautés
Autumn salad with mushrooms*

ou

*Croquettes de Parmesan et Mesclun Vinaigré
Parmesan cheese fried, green salad*

*Tagliatelles au Saumon et Basilic
Tagliatelli with Salmon and Basil*

ou

*Plat du Jour
Suggestion of the day*

ou

*Suprême de Volaille rôti, Caramel au Cumin
Supreme chicken breaded, Cumin caramel*

*Crème Brûlée à la Vergeoise
Crème brûlée with brown sugar*

ou

*Crumble aux Framboises et Chocolat Blanc
Raspberries and white chocolate crumble*

Toutes nos viandes bovines sont d'origine européenne. Certaines spécialités de cette Carte sont tributaires des arrivages.

En cas d'Allergie, veuillez s'il vous plait, le signaler lors de votre commande. *If you have any dietary requirements, do not hesitate to let us know.*

V signifie Végétarien ; *Vegetarian dish.* - **P** signifie plat santé; *Healthy dish*

Prix Nets - Net Prices. TVA 5.5 % Inclusive. Notre établissement s'engage, suite à l'accord préfectoral, à une baisse de TVA à 5.5% sur les produits