

CARTE


• Nos plats sont préparés avec soin à partir de produits frais, et faits maison sélectionnés au gré des saisons

À PARTAGER... OU PAS

- **PLANCHE DE CHARCUTERIE CORSE** 25,90€
Selon arrivages
- **CAMEMBERT RÔTI AU FOUR** 12€
Nature, miel-thym, ou façon du chef
- **MOULES GRATINÉES À L'AÏOLI** 12,90€

LES ENTRÉES


- **TARTARE DE SAUMON** 18,90€
Environ 200g
- **SALADE DE CHÈVRE CHAUD** 16,90€
Salade, tomates, oignons, pain aux céréales, crème de chèvre gratinée, chips de bacon et pignon de pain
- **SALADE CÉSAR**  17,90€
Salade, tomates, oignon, poulet pané, parmesan, sauce César
- **SALADE FRAÎCHEUR**  14,90€
Salade, tomates, oignon, fruits et légumes de saison

- **LE MENU ENFANT**  11,90€
1 sirop, pavé de saumon ou nuggets de poulet maison, 1 boule de glace

LES PLATS

- **ENTRECÔTE SÉLECTION (~300G)** 25,90€
Gratin de pommes de terre, sauce au choix et légumes du moment
- **ROUELLE DE PORC MARINÉES (~250G)** 20,90€
Ecrasé de pommes de terre et légumes du moment
- **FILET DE DAURADES OU DE LOUP (SELON ARRIVAGE)** 22,90€
Ecrasé de pommes de terre, sauce vierge et légumes du moment
- **PAVÉ DE SAUMON (~250G)** 22,90€
Écrasé de pommes de terre, légumes du moment et aïoli maison
- **SUPPLÉMENT SAUCE (ROQUEFORT, AÏOLI, MIEL)** 2€

NOS BURGERS

- **LE CHEESE** 16,90€
Steak façon bouchère (~180g), cheddar, salade, tomates, oignons, cornichons, ketchup, moutarde
- **LE VÉGÉ**  15,90€
Salade, tomates, oignon, steak végétal, sauce vierge

LES SUGGESTIONS DU CHEF : LES SUGGESTIONS CHANGENT AU FIL DES SAISONS ET DE L'INSPIRATION DU CHEF. À DÉCOUVRIR DIRECTEMENT AU RESTAURANT !