

Ce Soir le Chef Vous Propose

Le Plat des Musiciens : 13,50 €

Porc au Caramel Chinois, Riz Basmati aux Petits Pois

Filets de Dorade Grise à la Plancha, Sauce Vierge au Thym, Riz Basmati & Roquette 16,50 €
Brochette de Magret de Canard au Miel, Purée de Patate Douce & Pousses d'Épinards 14,50 €

Faux Filet de Race Limousine, Sauce au Roquefort, Frites Maison & Salade Verte 16 €

Gigot d'Agneau Grillé, Crème d'Ail, Gratin de Choux Fleur & Salade Verte 15,50 €

Brandade de Morue Antillaise aux Olives Noires, Salade Verte 13,50 €

Salade Thaï de Légumes Croquants aux Crevettes* & Herbes fraîches 15,50 €

Saint-Jacques* Grillées, Velouté de Potimarron au Lait de Coco, Vanille et Châtaignes,

Bol de Riz au Pavot & Salade de Pousses d'Épinards 18,50 €

Le Bacon Cheese Triton Burger 17,50 €

(Pain Artisanal, Steak Assaisonné, Oignons Confits, Cornichons à la Russe, Bacon
Frites Maison, Salade Verte et Sauce Cocktail)

LES SALADES

La Chèvre 13,50 €

(Mesclun, Chèvres Frais Toastés, Tomates Cerises, Noix, Vinaigrette au Miel)

La Landaise 13,50 €

(Mesclun, Magret Fumé, Gésiers Confits, Croûtons)

À PARTAGER OU À GRIGNOTER

Planche de Charcuterie et/ou Fromages 14,50 €

Bruschetta au Manchego et Jambon Serrano, Salade Verte 11,50 €

Acras de Morue : Petite assiette 5 € Grande Assiette 9 €

Beignets de Calamars* : Petite assiette 5 € Grande Assiette 9 €

Tous nos plats sont Faits Maison !

Origine des Viandes : Boeuf : France / Veau : France

* Produit Surgelé - Prix Nets, service compris

NOS ENTREES 5 €

Acras de Morue, Salsa Pimentée aux Tomates
Velouté de Carottes au Lait de Coco et Coriandre Fraîche
Quiche au Chèvre et à la Tomate
Verrine d'Œufs Mimosas et Guacamole
Tagliatelles de Courgette à la Menthe et Fêta
Terrine Forestière

NOS DESSERTS MAISON

Salade de Fruits Frais 6 €
Tartelette au Chocolat et Piment d'Espelette 6 €
Moelleux à la Farine de Châtaigne, Crème Anglaise 6,50 €
Cheese Cake à la Crème de Marron et Marrons Glacés 7,50 €
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar 6,50 €
Mi-Cuit au Chocolat, Cœur Carambar 6 €
Panacotta, Coulis de Mangue 5 €
Petit Pot de Crème aux Spéculoos 5 €

Café Gourmand* 6,50 €

Petite Assiette de Fromages Affinés 6,50 €

NOS GLACES

Sorbets: Fraîse, Framboise, Abricot, Pomme Verte, Citron
Glaces: Chocolat, Pistache, Vanille, Spéculoos
1 Boule : 2,50 € 2 Boules : 4 € 3 Boules : 5,50 €

Tous nos plats sont Faits Maison !

Origine des Viandes: Boeuf : France / Veau : France

* Produit Surgelé - Prix Nets, service compris