

**Huitres Malpègue, Île-du-Prince-Édouard**

6 Huitres 18,95

12 Huitres 34,95

**Table d'hôte**

**Mardi le 9 juin 2026**

Disponible de 17h à 21h

**Les entrées**

Tourin de tomate et riz

ou

Soupe froide aux champignons

ou

Salade verte

ou

Tomate, féta et olives

**Les plats principaux**

Cannellonis au veau, fromage fondu, pesto de basilic aux noix de pin rôties et petite salade verte 30,95

Raviolis au fromage bleu d'Élizabeth, noix de Grenoble et quartiers de pomme fondants au beurre 33,95

Gravlax de saumon mariné, frites et salade 38,95

Moules au chorizo, vin blanc et tomate avec frites 35,95

Gâteau de morue et crevette, coulis de tomate aux fines herbes et salade verte 36,95

Steak-frites (macreuse 8 oz), beurre maître d'hôtel 39,95

Filet de truite saumonée rôti, beurre blanc à l'échalote 39,95

**Café filtre ou thé inclus**

**Dessert du jour (hors table d'hôte)**

Gâteau au choco-ramboise 14,95

**Vins au verre**

**Vin rouge**

Garnacha (grenache), Castillo de Monseran 8,00

Côtes du Rhône, Signature Perrin 13,00

Pinot noir, Les Cotilles 14,00

Bordeaux, Château Terre Blanche 14,00

**Vin blanc**

Sauvignon blanc, Le petit Lieu-dit, Loire 12,00

Pinot Grigio, Massi 14,00

Picpoul de Pinet, Les Pins de Camille 9,00

Chardonnay, Les Cotilles 14,00

**Vin rosé**

Le Pive Gris Sable de Camargue 12,00

**Vin mousseux**

Cava, Clos Amador 11,00

Prosecco, Astoria 13,00