

### Huîtres Malpègue, Île-du-Prince-Édouard

6 Huîtres 19,95

12 Huîtres 34,95

#### Table d'hôte

**Mardi 30 juin 2026**

**Disponible de 17h à 21h**

#### Les entrées

Soupe aux légumes et cari

ou

Salade verte

ou

Tataki de thon sur salade orientale et wakamé

ou

Petit gratin d'aubergine

#### Les plats principaux

Spaghetti bolognaise aux trois viandes	29,95
Gravlax de saumon mariné frites et salade	38,95
Steak-frites (macreuse 8oz), sauce crémeuse aux trois poivres	39,95
Pavé de saumon rôti, beurre blanc à l'échalote	39,95
Salade tiède de gésiers de canard confits	29,95
Moules marinière et frites	35,95
Bourguignon de bœuf sur tagliatelles au beurre persillé	37,95
Rognons de veau, sauce aux deux moutardes	38,95
Duo de saucisses au canard et cari, petit jus de canard à l'orange et frites	33,95
Parmentier de boudin noir, oignons, lardons et salade verte	32,95

#### Café filtre ou thé inclus

#### Desserts du jour (hors table d'hôte)

Gâteau chocolat-framboise	14,95
Demi-marquise au chocolat, sorbet à la mangue et coulis de petits fruits	13,95

#### 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