

Huitres servies avec mignonette et citron

6 Huîtres 21,95

12 Huîtres 36,95

Table d'hôte**Mardi 08 septembre 2026****Disponible de 11h à 14h30****Les entrées**

Soupe Dhal aux lentilles

ou

Endives pommes et noix

ou

Salade verte

ou

Assiette charcutière et condiments

Les plats principaux

Spaghetti pomodoro, buffala fraîche des fermes
Fuoco et pesto de basilic aux noix 31,95

Moules marinières et frites 35,95

Salade tiède de gésiers de canard confits 31,95

Duo de boudins blancs rôtis, frites et légumes 37,95

Cervelle de veau sauce forestière 37,95

Steak frites (onglet 7oz), sauce crémeuse aux trois
poivres 40,95

Gravlax de saumon mariné, pain bagel, fromage à la
crème, frites et salade 38,95

Pavé de saumon rôti, beurre blanc à l'échalotte 39,95

Saucisses merguez (3) frites et salade 33,95

Café filtre ou thé inclus**Desserts du jour (hors table d'hôte)**

Fraises du Québec aux deux crèmes 13,95

Gâteau choco-framboise 14,95

Vin rouge

Garnacha, Castillo de Monseran 8,00

Côtes du Rhône, Signature, Perrin 13,00

Pinot noir, Les Côtilles 14,00

Bordeaux, Château Terre Blanche 14,00

Vin blanc

Sauvignon blanc, Le petit lieu-dit 12,00

Pinot Grigio, Massi 14,00

Picpoul de Pinet, Les Pins de Camille 9,00

Chardonnay, Les Côtilles 14,00

Vin rosé

Le Pive, Sable de Camargue 13,00

Vin mousseux

Cava, Clos Amador 11,00

Prosecco, Astoria 13,00