

Huîtres servies avec mignonette et citron

6 Huîtres: 21,95

12 Huîtres: 36,95

Spécial d'Octobre: Choucroute Alsacienne garnie	29,95
--	-------

Table d'hôte

Mardi 20 Octobre 2026

Disponible de 11h à 14h30

Les entrées

Velouté de légumes au cari

ou

Salade verte

ou

Tomate fêta et olives

ou

Assiette charcutière et condiments

Les plats principaux

Spaghetti pomodoro et saucisse italienne grillée	30,95
--	-------

Moules marinière et frites	35,95
----------------------------	-------

Salade tiède de gésiers de canard confits	31,95
---	-------

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

Couscous d'agneau, jarret, merguez, semoule et légumes	39,95
--	-------

Filet d'Omble chevalier rôti, beurre blanc à l'échalote	39,95
---	-------

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

Café filtre ou thé inclus

Desserts du jour (hors table d'hôte)

Gâteau choco-framboise	14,95
Fraises du Québec aux deux crèmes	13,95

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