

Huîtres servies avec mignonette et citron

6 Huîtres: 21,95

12 Huîtres: 36,95

Plat du jour:

Tartiflette au chamfleury et petite salade verte
26,95

Table d'hôte

Vendredi 30 octobre 2026

Disponible de 17h à 21h30

Les entrées

Velouté de tomate

ou

Salade verte

ou

Mini gravlax de saumon mariné et yaourt au citron vert

ou

Buffala fraîche des fermes Fuoco, tomate rôtie et pesto de
basilic aux noix

Les plats principaux

Spaghetti bolognaise aux trois viandes 30,95

Moules marinière et frites 35,95

Filet de morue braisée à la portugaise 39,95

Steak-frites (macreuse 8oz), sauce crémeuse aux
trois poivres 40,95

Cuisse d'oie rotie sur quartier de chou et pommes
de terre gabrielle 37,95

Langue de veau sauce gribiche 38,95

Filet de truite arc-en-ciel amandes grillées et
beurre citronné 39,95

Salade césar et tiède de haut de cuisse de poulet à
la portugaise 32,95

Rognons de veau sauce aux deux moutardes 37,95

Café filtre ou thé inclus

Desserts du jour (hors table d'hôte)

Gâteaux chocolat 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