

Les Poissons

Accompagnés de la garniture du marché

Tatin d'oignon et chiffonnade de saumon frais	13.00
<i>Sauce citron confit et miel</i>	
Marmite du pêcheur (Saumon, rouget, saumonette)	16.00
<i>Pomme de terre safranée et soupe de poisson</i>	
Filet d'aile de Raie pochée au vin blanc	14.00
<i>Crème de câpres</i>	
Filet de Cabillaud cuisson vapeur	16.00
<i>Crème d'ail</i>	

Les Viandes

Accompagnées de la garniture du marché

Aiguillettes de Poulet à l'huile d'olive et au citron ..	13.00
Bavette d'Aloyau à la plancha	14.00
<i>Sauce au choix (chèvre, échalote, poivre)</i>	
Tartare de Boeuf (180 g)	14.00
<i>Préparé cru ou poêlé, pommes allumettes et salade verte</i>	
Filet de bœuf grillé à la plancha	21.00
<i>Sauce au choix (chèvre, échalote, poivre)</i>	
Escalope de veau en cassolette	16.00
<i>Jambon cru et parmesan gratiné, tagliatelles</i>	
Emincé de filet mignon de Porc	13.50
<i>Poêlé au miel et mignonette</i>	

Menu Bambino 5.00

- 12 ans

**Pavé de saumon rôti et tagliatelles
ou Steak haché frais et pommes allumettes**

2 boules de glace au choix

Prix nets exprimés en euro