




Notre Carte

Formule
Relais*

Tous nos plats sont frais et faits à la commande

Entrées

Tarte fine aux poires, au fromage bleu, ses noix et sa roquette 	9,50€
Chaud froid de crumble au fromage frais, à l'aneth et saumon fumé 	11,00€
Soupe à l'oignon gratinée et ses croutons 	8,00€
Carpaccio de bœuf assaisonné à notre façon	10,00€

Tarte fine aux poires, au fromage bleu, ses noix et sa roquette
Chaud froid de crumble au fromage frais, à l'aneth et saumon fumé
Soupe à l'oignon gratinée et ses croutons
Entrée du jour



Cannellonis végétariens
Tagine de poisson à l'orientale
Parmentier de canard aux patates douces, marrons et sa verdure
Retour du marché

Mousse glacée aux pralines roses et sa tuile aux amandes
Nonette à la confiture d'orange et spéculos
Glaces et sorbets
Gourmandise du jour

***Menu complet : 25€**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 20€

Plats

Cannellonis végétariennes (aubergines-tomates séchées-fêta-ricotta) 	13,00€
Tagine de poisson à l'orientale	15,50€
Notre Fish burger et son cornet de frites grand-mère	14,50€
Notre cheeseburger et son cornet de frites grand-mère	14,50€
Foie de veau poêlé aux échalotes	16,00€
Entrecôte grillée, sa sauce au poivre et ses frites maison	18,50€
Parmentier de canard aux patates douces, marrons et sa verdure 	15,50€

Desserts

Mousse glacée aux pralines roses et sa tuile aux amandes	7,00€
Sablé breton au sarrasin et à la pomme rôtie au caramel de beurre à la fleur de sel	7,00€
Nonette à la confiture d'orange, mousse spéculos et sa crème anglaise vanillée	6,50€
Mangue en gratin à la crème de coco et son coulis passion	8,50€
Chocolat en cœur coulant et sa mousse en cappuccino	9,50€
Glaces et sorbets	7,00€

*L'origine des viandes est indiquée sur le tableau