



Un menu au choix par personne est obligatoire

Entrées 10€

Bouquet de crevettes roses Décortiquées sauce Aioli
Duo d'avocats et crevettes Sauce Aurore
Portion de bulots
Saumon fumé
Foie gras canard À la fleur de sel, confiture de mirabelle
Escargots de Bourgogne En coquilles au beurre persillé
Carpaccio de bœuf Aux fines herbes et huile d'olive
Tomate mozzarella
Salade aux lardons fumés
Salade de poulet Et fromage râpé
Croustillant de chèvre chaud Et son miel au mendiant

MENU A 24€

PLAT + DESSERT

MENU A 26€

PLAT + DESSERT

PLATS

PIZZA

Soufflé (Tomate, mozzarella, épaule, œuf)
*Reine (Tomate, mozzarella, épaule, champignon,
olives)*
Merguez (Tomate, mozzarella, merguez, œuf)
Thon (Tomate, mozzarella, thon, câpres, olives, œuf)
Anchois (Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives)
*Quatre fromages (Tomate, mozzarella, camembert,
bleu, chèvre)*
Poulet (Tomate, mozzarella, poulet, poivron, œuf)
*Saumon (Tomate, mozzarella, saumon fumé, crème
fraîche)*

PÂTES

Spaghetti bolognaises
Tagliatelles au saumon fumé
Lasagne au four

PLATS

MOULLES

Moules marinière (frites)
(Vin blanc, oignon, céleri)
Moules farcies gratinées (frites)

POISSONS

Filet de saumon (tagliatelles)
(à la crème et aneth fraîche)

ESCALOPES

Escalope bolognaise
*(Esc. de veau, jambon, mozzarella, sauce
bolognaise)*
Escalope baccini
*(Esc. de veau, jambon, mozzarella, crème
fraîche)*
Escalope marsala
*(Esc. de veau, champignons, marsala, crème
fraîche)*
Escalope au citron
(Esc. de veau, citron, crème fraîche)

GRILLADE

Bavette sauce échalotes



MENU A 30€
PLAT + DESSERT

PLATS

GRILLADES

Filet rossini

(filet de bœuf poêlé, foie gras et jus à la marsala)

Filet à l'ancienne

(filet de bœuf, crème fraîche, moutarde à l'ancienne)

Filet au poivre

Confit canard

(Cuisse de canard confite sur lit d'oignons et sauce poivrade)

POISSONS

Sole meunière

Gambas grillées

Coquilles saint jacques (tagliatelles)

Trio de poissons (tagliatelles)

Desserts maison

Tiramisu

Mousse au chocolat

Crème brûlée

Panaccota

Glaces

Coupe de glaces aux trois parfums

(Vanille, café, chocolat, menthe, pistache, fraise)

Café ou chocolat liégeois

Fraîcheur verte

(Glace menthe, sauce chocolat, Chantilly)

Pêche ou ananas melba

Dame blanche

Banana split

Moelleux tiède au chocolat

(Glace vanille chantilly crème anglaise)

Sorbets

Coupe de sorbets trois boules au choix

(Citron, cassis, passion, pomme verte)

Le colonel

Le kir royal glacé

(Sorbet cassis arrosé de champagne)

Le Normand

(Sorbet pomme verte, calvados)

Crêpes maison

Crêpe sucre (2 pièces)

Crêpe chocolat

Crêpe Monténégro

(Crêpe au chocolat, glace vanille, chantilly)

Crêpe Antillaise

(Banane, raisin sec, flambée au rhum)

Crêpe martiniquaise

(Ananas, raisin sec, flambée au rhum)

Crêpe Victor

(Confiture d'orange, flambée au Grand Marnier)

Crêpe au Grand Marnier

BŒUF ET VEAU ORIGINE FRANCE