

Nos Entrées

	Petite	Grande
* <i>Fritures de la mer, sauce aïoli</i>	11€	15€
* <i>Toast de chèvre sur lit de salade</i> (Salade, tomates, lardons grillés, toast de chèvre, olives noires)	14€	18€
* <i>Salade Estivales</i> (Salade, tomates, mozzarella, melon, jambon cru, olives noires)	15€	20€
* <i>Burrata à la truffe blanche</i> Sur lit de tomates colorées, pesto et huile d'olive	/	20€
* <i>Salade Gourmande</i> (Salade, tomates séchées, magret fumé, foie gras, œuf poché)	/	20€
* <i>Soupe de poissons de roche maison</i>	15€	19€

Menu Enfant 11.50€ (Jusqu'à 12 ans)*

*Menu enfant possible + de 12 ans à 17,50€

ou nugget XXL frites à 15€

* **Boisson :** Coca Cola, Sirop à l'eau, Capri Sun ou Tropic

* **Plat :** Soit Hamburger Frites
Ou Fish and Chips, Frites
Ou Aiguillettes de poulet, Frites

* **Dessert :** Glace vanille/fraise ou vanille/chocolat

(Un plat par personne obligatoire)

Paiement Acceptés : CB, Espèces, ANCV, carte ticket resto, tickets resto (2 par Adulte)

Nos Poissons

- * *Tentacules de poulpe en persillade, risotto* 23€
- * *Pavé de saumon gratinées à l'aneth* 25€
Avec ses tagliatelles au gorgonzola
- * *Loup grillé à la plancha* (400/600 grammes) 26€
Riz et légumes du jour
- * *Saint Jacques snackées* 28€
Sauce crémeuse au chorizo, purée pomme de terre
- * *Sole meunière, pomme de terre vapeur* (300/400 grammes) 28€
- * *Gambas flambées au pastis, risotto aux petits pois* 29€

Nos Moules

- * *Moule Marinières, frites maison* 15€
- * *Moule gratinées, frites maison* (Beurre, ail et persil) 19€

A partager ou solo

- * *Planche de charcuterie* 18€
(Un panaché de 5 charcuteries selon arrivage, beurre et cornichons)
- * *Planche de Fromage* 18€
(Un panaché de 5 fromages selon arrivage, beurre)
- * *Planche Mixte* 18€
(Un mélange de fromage et de charcuterie, beurre et cornichon)
- * *Anti Pasti Terre Mer entre Amis* 24€
Jambon cru, calamar à la romaine, poivron grillé, frites de la mer, moules gratinées

(Un plat par personne obligatoire)

Paiement Acceptés : CB, Espèces, ANCV, carte ticket resto, tickets resto (2 par Adulte)

Nos Viandes

- * *Tartare de bœuf (180g), frites maison* 22€
- * *Médailon de veau sauce truffes, pâtes* 25€
- * *Entrecôte Grillée à la plancha (250g)* 26€
Accompagné de légumes du jour et frites maison
- Sauce au choix : poivre, roquefort ou cèpes
- * *Magret de Canard (300/350g) sauce forestière* 26€
Accompagné de légumes jours et purée pomme de terre maison

Nos Pâtes

- * *Spaghettis : roquefort, cèpes ou Carbonara* 17€

Nos Spécialités

- * *Bouillabaisse Royale* 65 €/personne
Sur commande uniquement, 48h avant (minimum 2 personnes)
- * *Parillada de la Mer à la Plancha* 28€
Lotte, Saumon, St Jacques, Gambas, Riz, Légumes, sauce Aioli
- * *Camembert au four avec charcuterie et pomme de terre* 17€
- * *Reblochon au four avec charcuterie et pomme de terre* 19€

(Un plat par personne obligatoire)

Paiement Acceptés : CB, Espèces, ANCV, carte ticket resto, tickets resto (2 par Adulte)

Menu à 33 €

Fritures de la mer
sauce Aioli

Où

Salade Italienne

(Salade, tomate, mozzarella, jambon cru, melon, olives noires)

Où

Soupe de poissons de Roche maison

Avec sa rouille et ses croutons

Onglet grillée sauce poivre

Frites maison

Où

Loup grillée à la plancha

Riz et légumes du jour

Où

Moules marinières, frites

*Dessert du Jour**

**Supplément café gourmand 5€ ou glace composée 6.50€*

Ou

Café, noisette, thé ou infusion

(Un plat par personne obligatoire)

Paiement Acceptés : CB, Espèces, ANCV, carte ticket resto, tickets resto (2 par Adulte)