



Le menu du terroir à 25.00€

Le jambon cru de Bayonne, terrine de campagne et éventail de melon

Ou L'assiette de coquillages

Ou La nordique

Ou Les moules de Dunkerque à la marinière

Ou Le chausson feuilleté au crabe du pays

Le steak tartare, pommes frites et salade

Ou Le faux filet (charolais) grillé

Ou Le cabillaud sauce hollandaise

Ou L'escalope de veau aux girolles

Ou L'épaule d'agneau confite

Le plateau de fromages

Ou

Le dessert « maison » au choix

Menu à 20.50€

Une entrée + un plat au choix dans le menu du terroir

Menu à 15.50€

Un plat au choix dans le menu du terroir + un dessert

Menu enfant à 13.50€

Choix dans le menu du terroir ½ part jusqu'à 12 ans

Toutes nos viandes sont françaises de la boucherie
SICABA-MOULINS-ALLIER

Tous nos prix sont nets, TTC, les boissons sont en sus.

Notre pain aux céréales est pétri et cuit maison.

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine UE.

Tous nos poissons sont frais, sauvages et issus de pêche locale, sauf notre saumon qui d'élevage « Label Rouge » d'Ecosse.

Notre restaurant est fermé le dimanche et lundi midi toute l'année.



L'assiette de fruits de mer18.00€
The sea food dish

Le plateau de fruits de mer 30.00€
The sea food platter

L'assiette de bulots.....8.00€
The whelk platter

Les pinces de crabe frais du pays.....4.50€ les 100g

Le crabe frais du pays (entier, à décortiquer)...12.00€ les 500g

Les huîtres « bio de Chausey » n° 3 (la douzaine)21.00€

Les huîtres « spéciales de Chausey » n°2 (la douzaine)...25.00€

Les rognons de veau au genièvre 15.50€

Le turbot de petit bateau de Dunkerque grillé.....23.00€

Le filet de boeuf grillé, sauce béarnaise ou poivre.....23.00€

MERCI DE NOUS PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGIE ALIMENTAIRE
Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte.

Tous nos prix sont nets, TTC, les boissons sont en sus.

Notre pain aux céréales est pétri et cuit maison.

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine UE.

Tous nos poissons sont frais, sauvages et issus de pêche locale, sauf notre saumon qui d'élevage « Label Rouge » d'Ecosse.

Notre restaurant est fermé le dimanche et lundi midi toute l'année.