



Le menu du terroir à 24.00€

La langue Lucullus « maison »

Ou L'assiette de coquillages

Ou La nordique

Ou Les filets de rouget barbet grillés côtiers en salade

Le cabillaud poché, sauce hollandaise

Ou Les noisettes d'agneau du Bourbonnais grillées

Ou Le faux filet (race charolaise) sur le grill

Ou Le steak tartare, pommes frites et salade

Ou L'escalope de veau, sauce aux cèpes

Ou La sole meunière du pays +2€

Le plateau de fromages

Ou

Le dessert maison au choix

Plat du jour à 9.80€

Le steak tartare, pommes frites et salade

Menu à 15.20€

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

Menu à 20.20€

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

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 les plats des menus peuvent être servis à la carte.

MERCI DE NOUS PREVENIR EN CAS D'ALLERGIE

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.



Nos entrées :

L'assiette de fruits de mer	16.50€
The sea food dish	
Le plateau de fruits de mer	26.00€
The sea food platter	
Les bulots	7.00€
The whelk platter	
Les huîtres « bio de Chausey »	
n° 3 (la douzaine)	25.00€
A dozen oysters from Chausey	
Les crevettes roses sauvages à la parisienne	10.80€
The wild shrimps parisian style	
La sélection de harengs marinés	9.00€
A selection of marinated herrings	
Le saumon fumé par nos soins	13.00€
The smoked salmon prepared in house	
Le saumon rose mariné à l'aneth	13.00€
The wild smoked salmon marinated in dill	
Le duo de saumon mariné à l'aneth et de saumon fumé par nos soins.....	13.00€
The wild smoked salmon marinated and the smoked salmon	
Le flétan fumé	Pas en ce moment
The smoked halibut	
L'assiette nordique	13.00€
The Nordic	
Le carpaccio de haddock	11.00€
The haddock's carpaccio	
La soupe de poissons maison	7.00€
The Home made fish soup	
Le foie gras frais « maison »	15.00€

*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.*



Nos plats :

Nos viandes :

Le filet de boeuf grillé 22.00€
Sauce béarnaise ou au poivre gris ou poivre vert

Les rognons de veau au genièvre..... 16.00€

Les noisettes d'agneau grillées 17.00€
(agneau du Bourbonnais)

Nos poissons :

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

Le crabe du pays entier.....12.00€ (500-600gr)
Voir les arrivages dans le menu

La sole meunière du pays (environ 320gr).....19.00€

Les crustacés de notre vivier :

La langouste rose de Bretagne 12.00€ les 100gr
Préparé comme vous aimez: Grillé avec un beurre citronné

Merci de nous prévenir en cas d'allergie alimentaire.

*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.*



Quelques apéritifs que nous vous proposons.....

Kir maison.....	3.20€
Kir pétillant, Chardonnay brut.....	4.50€
Coupe de champagne	8.20€
Coupe de crémant d'Alsace	4.50€
Rivesaltes ambré Château Les Pins	3.50€
Rosette Clos Peyrelelade Pécharmant	3.00€

Des vins au verre.....

	Verre 12Cl	Pichet 25Cl	Pichet 50Cl
BLANC :			
Colombard Sauvignon Gascogne	2.00€	4.00€	8.00€
Chardonnay Valensac Languedoc	3.20€	6.40€	12.80€
ROSE :			
Rosé Plaisir Gascogne	3.00€	6.00€	12.00€
ROUGE :			
Le vieux Planty Galoire Loire	3.00€	6.00€	12.00€
Merlot Valensa Languedoc	3.00€	6.00€	12.00€

Étape Affaire ou Soirée Étape
= Chambre + petit-déjeuner + repas (hors boisson)

Pour 1 personne :	Chambre Faidherbe	Chambre Mimosa
Menu du terroir	92.50€	116.00€
Menu du jour	86.00€	108.50€

*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.*