



## Le menu du terroir à 25.40€

L'assiette de coquillages

**Ou** Les filets de rouget barbet sauce vierge

**Ou** La nordique

**Ou** Les moules de Dunkerque à la marinière  
(extras en ce moment!)

**Ou** La dariole au crabe et crevettes accompagnée d'encornets  
à la bisque d'étrilles

\*\*\*

Le steak tartare, pommes frites et salade

**Ou** Le pavé de rumsteak (charolais) sur le grill, sauce béarnaise

**Ou** L'escalope de veau sauce aux cèpes

**Ou** Le filet d'églefin à la citronnelle, lait de coco et coriandre

**Ou** Les noisettes d'agneau grillées, beurre d'ail

**Ou** La langue de veau sauce charcutière

\*\*\*

Le plateau de fromages **Ou** Le dessert « maison » au choix

### Menu à 15.80€

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

### Menu à 20.80€

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

### Menu enfant à 13.70€

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

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte.

**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 française de la boucherie SICABA à Moulins (Allier)*

*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.*