



Le menu du terroir à 25.00€

La salade nordique

Ou Le feuilleté au crabe frais du pays

Ou L'assiette de coquillages

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

Ou La langue de veau sauce gribiche

Le faux-filet (Charolais) grillé, sauce au poivre vert

Ou L'escalope de veau aux giroles

Ou Le steak tartare, pommes frites et salade

Ou La grillade d'agneau (agneau du Bourbonnais), beurre d'ail

Ou La raie du pays (sans arêtes) aux câpres et beurre noisette

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 enfant à 13.50€

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

MERCI DE NOUS PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGIE ALIMENTAIRE

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

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 mer 18.00€
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

La soupe de poissons 7.00€

Les pinces de crabe frais du pays 4.50€ les 100g
Le crabe du pays 12.00€ ENTIER

Les huîtres Bio de Chausey n°2 13.70€ les 6
..... 27.40€ les 12

Les huîtres Bio de Chausey n°3 12.00€ les 6
..... 24.00€ les 12

Le homard de notre vivier 7.50€ les 100gr
Préparé comme vous le souhaitez*
* grillé sauce béarnaise ou beurre fondu citronné
* ou à l'américaine

Les rognons de veau au Genièvre 15.50€

Le filet de lieu jaune de petits bateaux, grillé sauce béarnaise 14.00€

MERCI DE NOUS PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGIE ALIMENTAIRE

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

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.