



MENU DU VENDREDI 14 FEVRIER 2020

Menu du terroir 25.00€

La nordique

Ou La terrine de campagne maison

Ou La langue de veau et poireaux vinaigrette
aux herbes

Le pavé de colin à la basquaise

Ou La grillade de boeuf (charolais faux filet)

Ou La carbonnade Flamande maison

Le plateau de fromages

Ou

Le dessert maison au choix

LES CRUSTACES DE NOTRE VIVIER

Langouste Rose de Bretagne

12.00€ pour 100 gr

MERCI DE NOUS PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGIE ALIMENTAIRE

Aujourd'hui le chef vous propose

En entrée :

L'assiette de fruits de mer	16.50€
Le plateau de fruits de mer	26.00€
Les huitres Bio de Chaussey la dz	25.00€
Les bulots	7.00€
Les crevettes roses à la parisienne	10.80€
Les langoustines à la Parisienne 5 pieces	11.00€
La sélection de harengs marinés	9.00€
Le saumon rose fumé par nos soins	13.00€
Le saumon mariné à l'aneth maison	13.00€
Le duo de saumon fumé et mariné à l'aneth	13.00€
Le flétan fumé	pas en ce moment
L'assiette nordique	13.00€
Le carpaccio de haddock	11.00€
La soupe de poissons maison	7.00€

Les viandes :

La noix d'entrecôte (250gr)	20.00€
Les noisettes d'agneau grillées, beurre d'ail	17.00€

**Toutes les viandes du menu peuvent être
demandées à la carte**

Les poissons :

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

Sans oublier :

- Le plat du jour à 9.80€ : Le pavé de colin à la basquaise
- Le menu du jour à 15.50€ : Un plat dans le menu du terroir + un dessert au choix
- Le menu à 20.50€ : Une entrée + un plat dans le menu du terroir

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

Toutes les entrées et 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 France.

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.



*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 France.
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.*