



Le menu du terroir à 25.00€

Le minestrone « maison »

Ou L'assiette de coquillages

Ou La nordique

Ou La sélection de harengs marinés

Ou Les moules à la marinière « moules de Dunkerque »

L'escalope de veau à la crème et aux champignons

Ou Le faux filet (race charolaise) grillé, sauce béarnaise

Ou Les noisettes d'agneau beurre d'ail

Ou Le cabillaud poché, sauce hollandaise

Le plateau de fromages

Ou

Le dessert maison au choix

Plat du jour à 9.80€

Le carré de porc label rouge d'Auvergne au chou rouge, sauce à l'échalote

Menu à 15.50€

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

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€

Nos plats :

*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 viandes :

Les rognons de veau au genièvre.....	16.00€
Les noisettes d'agneau grillées.....	17.00€
Le filet de boeuf.....	22.00
Sauce béarnaise, au poivre vert ou au poivre gris	

Nos poissons :

Les grosses pinces de crabe frais du pays.....	4.50€ les 100gr
Le crabe frais entier à décortiquer	14.00€

Les crustacés de notre vivier :

La langouste rose de Bretagne	Les 100gr 12.00€
-------------------------------------	------------------

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 Peyrelevalde 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	94.00€	117.50€
Menu du jour	87.50€	110.00€

*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.*