

## MENU DU MERCREDI 9 OCTOBRE 2019

### Menu du terroir 24.00€

L'assiette de coquillages

**Ou** La soupe de poissons maison

**Ou** La tartine du Corsaire

**Ou** La terrine de lièvre maison accompagnée de jambon cru

**Ou** Les moules de Dunkerque à la marinière

\*\*\*

Le steak tartare, pommes frites et salade

**Ou** Le carré de porc d'Auvergne label rouge, sauce au Maroilles

**Ou** La raie du pays aux câpres, beurre noisette

**Ou** Le jarret de porc, pommes frites, salade

**Ou** Le pavé de colin sauce vierge

\*\*\*

Le plateau de fromages

**Ou**

Le dessert maison au choix

### LES CRUSTACÉS DE NOTRE VIVIER:

**Le homard côtier grillé sauce béarnaise ou à l'américaine**

**6.60€ les 100gr (pièce de 500 à 550gr)**

### Sans oublier :

- **Le plat du jour à 9.80€ : Le carré de porc d'Auvergne label rouge sauce au MAROILLES**
- **Le menu du jour à 15.20€ : Un plat dans le menu du terroir + un dessert au choix**
- **Le menu à 20.20€ : Une entrée + un plat dans le menu du terroir**

### MERCI DE NOUS PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGIE ALIMENTAIRE

**Toutes les entrées et tous les plats des menus peuvent être servis à la carte.**

### 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 bulots 7.00€

Les crevettes roses à la parisienne 10.80€

La sélection de harengs marinés 9.00€

Le saumon rose fumé par nos soins 13.00€

Le saumon mariné à l'aneth 13.00€

Le duo de saumon fumé et mariné à l'aneth 13.00€

L'assiette nordique 13.00€

Le flétan fumé pas en ce moment

Le carpaccio de haddock 11.00€

La soupe de poissons maison 7.00€

Le foie gras frais maison 15.00€

#### Les viandes :

Le filet de boeuf 22.00€

Sauce béarnaise, au poivre vert ou au poivre gris

Les côtes d'agneau sur le grill 17.00€

(agneau du Bourbonnais)

Les rognons de veau au genièvre 15.50€

#### Les poissons :

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

Le crabe frais du pays 12€ (500-600gr)

Le turbot du pays grillé 22.00€

### **Les huîtres « bio de Chausey »**

n°3 (dz) 25.00€

*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.*



---

*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.*