



## Le menu du terroir à 25.00€

Le jambon cru de Bayonne, le jambon à l'os, la terrine de campagne et éventail de melon

**Ou** Les sardines bretonnes, grillées

**Ou** L'assiette de coquillages

**Ou** La nordique

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

\*\*\*

Le steak tartare, pommes frites et salade

**Ou** La grillade de boeuf

**Ou** Le cabillaud sauce hollandaise

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

**Ou** L'escalope de veau aux girolles

\*\*\*

Le plateau de fromages

**Ou**

Le dessert « maison » au choix

### Menu à 15.50€

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

### 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 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

Les pinces de crabe frais du pays.....4.50€ les 100g

Le crabe frais du pays (entier, à décortiquer)...12.00€ les 500g

**Les huîtres « bio de Chausey » n° 3 (la douzaine) .....21.00€**

La grosse aile de raie du pays ..... 15.00€

Les rognons de veau au genièvre ..... 15.50€

Le turbot de petit bateau de Dunkerque grillé.....23.00€

Le filet de boeuf grillé, sauce béarnaise ou poivre.....23.00€

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

**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 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.*