

Menu à 28€ : plat et dessert

Menu à 35€ : entrée, plat, dessert

ENTREES

salade
repas*



- Tatin d'oignons et son cœur de pèlardon sur salade croquante-tomate-oignon rg-radis 15€
- Tomate mozzarella pesto (huile d'olive-basilic-pignon)..... 14€ ... 22€
- Tielle à la sétoise sur salade croquante-tomate-oignon rg-radis..... 14€
- Carpaccio en duo (saumon et thon) huile d'olives citronnée et échalotes..... 18€ +2€ menus
- Salade fromagère (panés de chèvre et panés de camembert) salade-tomate-radis-oignon rg 16€ ... 22€
- Salade fraicheur (salade mixte-tomate-carotte-concombre-radis-melon-pastèque...)..... 13€ ... 18€
- Salade César poulet pané-salade-tomate-radis-oignon rg-parmesan-croustons ailés-œuf dur-sauce César..... 16€ ... 22€

PLATS

- Souris d'Agneau cuisson basse température (écrasé d'Agata-légumes du jour) 26€ +4€ menus
- Entrecôte Simmental (≈300g) (frites maison-légumes du jour) Sauce au choix 27€ +4€ menus
- ½ Magret de canard (frites maison-légumes du jour) Sauce au choix..... 24€ +2€ menus
- Onglet à l'échalote (frites maison-légumes du jour)..... 20€
- Double Carpaccio de bœuf (frites maison-salade-huile d'olive citronnée-copeaux de parmesan) 20€
- Tartare de bœuf préparé (≈200g) (frites maison-salade)..... 21€
- Dos de Cabillaud à la plancha sauce crevette (écrasé d'Agata – légumes du jour...)..... 23€
- Moules gratinées (frite maison-salade) 19€
- Linguine aux palourdes et crème d'ail 17€
- Saint Pierre à la plancha sauce vierge (riz-légumes du jour)..... 22€
- Seiche à la plancha persillée (écrasé d'Agata – légumes du jour...) 22€
- Cuisses de grenouilles à la plancha persillées (écrasé d'Agata – légumes du jour...) 22€
- Assiette végétarienne (salade-tomate-oignon rg-radis-carotte-légumes du jour...)..... 14€
- Parillada de Poissons à la plancha (selon arrivage- moules gratinées), riz et légumes du jour 30€ *

DESSERTS

- Tarte tatin maison et sa boule de glace vanille 10€
- Carpaccio d'ananas au rhum ambré (sucre de canne-glace coco-chantilly) 10€
- Crème brûlée au grand Marnier 8€
- Tiramisu tradition 10€
- Mousse chocolat maison 8€
- Café gourmand suppl. 3.5€ sur menus 12€
- Salade de fruits frais 7€
- Glace 2 boules 5€
- Glace 3 boules 8€
- Chariot de fromages 10€

Légumes

Du jours

Demandez
Aux serveurs



Sauces

Jus d'agneau
Roquefort
Echalote
Poivre
Béarnaise

Menu 14€

Enfant

Haché frites
Ou
Poulet frites
Ou
Poisson pané
frites

Glace 2 boules

Boisson 25cl
Au choix