

**Menu à 28€ : plat et dessert**

**Menu à 35€ : entrée, plat, dessert**

**ENTREES**

- 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 fraîcheur (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€

salade  
repas\*



**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

