



À PARTAGER OU PAS

HUÎTRES N°3	PAR 6	16,00 €
Provenance selon arrivage	PAR 9	22,00€
	PAR 12	27,00€
PLANCHE DE CHARCUTERIE *	PETITE	10,00€
Serrano affiné 18 mois, chorizo ibérique,	GRANDE	E 18,00 €
saucisson ibérique, coppa		
PLANCHE DE FROMAGES *	PETITE	10,00€
Camembert, chèvre cendré, Comté,	GRANDE	E 18,00 €
Neufchâtel		

CÔTÉ TERRE

ENTRECÔTE 250/ 300 G.	26,00€
Sauce tartare ou poivre, frites fraîches	
FAUX-FILET	19,00€
Sauce tartare ou poivre ou morilles (+3 €), frites fraîches	
BALLOTINE DE POULET AUX HERBES *	21,00€
Sauce morilles, risotto croustillant aux champignons	
ESCALOPE FINE DE VEAU	25,00€
Sauce morilles, écrasé de pommes de terre	

ENTRÉES

VELOUTÉ DE BUTTERNUT	9,50€
Chips de coppa, huile de noisettes, champignons poêlés	
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT * Chutney du moment	15,00 €
SAUMON GRAVELAX * Marinade à l'aneth, crème citronnée	13,00 €

CROMESQUIS DE CANARD CONFIT AUX HERBES * 12,00 €

BURGERS ET SALADES

V BURGER *	19,00€
Pain burger, viande hachée de bœuf ou fish, Cantal, tomates,	
cornichons aigres-doux, mesclun, sauce Verrière ou tartare,	
frites fraîches	
SALADE VERRIÈRE *	17,00€
Saumon fumé, avocat, pomelos, pommes grenaille,	
mesclun, graines de courge, sauce miel citron	
BOL VÉGÉTARIEN *	15,00€
Blé vert fumé, mesclun, houmous, wok de légumes, chèvre pané,	
graines de courge, sauce yaourt au curcuma et à la coriandre	

CÔTÉ MER

Sauce chimichurri à l'orange

COTE MER	
FISH & CHIPS *	16,00 €
Sauce tartare, frites fraîches	
SAUMON GRILLÉ *	20,00 €
Sauce vierge ou beurre blanc citronné, wok de légumes	
DOS DE CABILLAUD ET SA CHIPS DE PANAIS *	22,00€
Crumble à la graine de moutarde,	
Sauce vierge ou beurre blanc citronné, purée de patate douce	
AILE DE RAIE AUX CÂPRES *	18,50 €
Sauce beurre noisette, écrasé de pommes de terre	
BAR ENTIER RÔTI À LA SAUGE*	24,00 €
Sauce vierge ou beurre blanc citronné, wok de légumes	
MOULES MARINIÈRES	15,00€
Frites fraîches À LA CRÈME	17,00 €

ROQUEFORT

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT (cuisson 15 minutes) * Crème glacée vanille, chantilly	9,00€
PROFITEROLES Crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly	9,00€
CAFÉ GOURMAND	9,50€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	8,00€
TARTE FINE AUX POMMES (cuisson 15 minutes) Crème glacée d'Isigny AOC	* 8,50€
GLACE / SORBET 1 OU 2 BOULES 5, Vanille / chocolat / café / caramel beurre salé / crème lsign fraise / framboise / passion / pomme verte / citron vert, ci	•

Prix nets, service inclus

A/H 2020/2021

18,00€





MENU 32 €

Servi jusqu'à 14h le midi et 21h30 le soir

SAUMON GRAVELAX

Marinade à l'aneth, crème citronnée

OU

VELOUTÉ DE BUTTERNUT

Chips de coppa, huile de noisettes, champignons poêlés

ΟU

CROUSTILLANT AU CHÈVRE

Pomme verte, noix

FISH & CHIPS

Sauce tartare, frites fraîches

OU

AILE DE RAIE AUX CÂPRES

Sauce beurre noisette, écrasé de pommes de terre

OU

FAUX-FILET

Sauce tartare ou poivre ou morilles (+3 \in), frites fraîches

OU

MOULES AU CHOIX PARMI LA CARTE

OU

SALADE AU CHOIX PARMI LA CARTE

FONDANT AU CHOCOLAT (cuisson 15 minutes)

Crème glacée vanille, chantilly

ΟU

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

OU

TARTE FINE AUX POMMES (cuisson 15 minutes)

Crème glacée d'Isigny AOC

MENU ENFANT 12 €

NUGGETS DE VOLAILLE MAISON

OU

POISSON DU MOMENT À LA CRÈME

OU

MOULES MARINIÈRES

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : FRITES, WOK DE LÉGUMES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, PUREE DE PATATE DOUCE

1 BOULE DE GLACE PARMI LA SÉLECTION PROPOSÉE

SIROP AU CHOIX PARMI LA SÉLECTION PROPOSÉE

PLAT DU JOUR (selon ardoise)

Servi du lundi au vendredi, hors week-end et jours fériés, selon le stock disponible

PLAT 13,90 €

PLAT + CAFÉ 14,50 €



MENU DIGITAL TÉLÉCHARGEABLE SUR VOTRE SMARTPHONE VIA UN QR CODE (DIGITAL MENU AVAILABLE ON YOUR SMARTPHONE WITH QR CODE)



MENU AVAILABLE IN ENGLISH



PAIEMENT CB SANS CONTACT

CB SANS CONTACT POSSIBLE SANS LIMITE

DE MONTANT AVEC L'APPLICATION LYDIA

SUR VOTRE SMARTPHONE



VENTE À EMPORTER SUR LES PLATS SIGNALÉS PAR UN ASTÉRISQUE * (-15%)



TERRASSE SUR LE TOIT



SALLE À L'ÉTAGE



Prix nets, service in A/H 2020/2021