

À PARTAGER OU PAS

HUÎTRES N°2	PAR 6	16,00 €
<i>Provenance selon arrivage</i>	PAR 9	22,00 €
	PAR 12	27,00 €
PLANCHE DE CHARCUTERIE *	PETITE	10,00 €
<i>Serrano affiné 18 mois, chorizo ibérique, saucisson ibérique, coppa</i>	GRANDE	18,00 €
PLANCHE DE FROMAGES *	PETITE	10,00 €
<i>Neufchâtel, chèvre cendré, Comté, Camembert</i>	GRANDE	18,00 €

ENTRÉES

TATAKI DE THON AU SÉSAME *	13,50 €
<i>Sauce Yusu</i>	
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT *	15,00 €
<i>Compotée de poires, gingembre, ananas</i>	
SAUMON GRAVELAX *	12,00 €
<i>Marinade à l'aneth, crème citronnée</i>	
BURRATA ET SA DÉCLINAISON DE TOMATES *	13,00 €
<i>À L'ANCIENNE/ Basilic, granité thym citron</i>	

CÔTÉ MER

FISH & CHIPS *	16,00 €
<i>Sauce tartare, frites fraîches</i>	
DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE BASILIC *	22,00 €
<i>Sauce vierge ou beurre blanc citronné, écrasé de pommes de terre</i>	
SAUMON GRILLÉ *	19,00 €
<i>Sauce vierge ou beurre blanc citronné, wok de légumes</i>	
BAR ENTIER RÔTI À LA SAUGE *	24,00 €
<i>Sauce vierge ou beurre blanc citronné, wok de légumes</i>	
LINGUINES AUX DEUX SAUMONS *	18,00 €
<i>Crème de ciboulette</i>	
MOULES MARINIÈRES	14,00 €
<i>Frites fraîches</i>	
À LA CRÈME	15,00 €
ROQUEFORT	16,00 €

CÔTÉ TERRE

ENTRECÔTE 250/ 300 G.	26,00 €
<i>Sauce tartare ou poivre, frites fraîches, salade</i>	
DEMI-COQUELET MARINÉ AU BASILIC *	17,00 €
<i>Sauce tartare, pommes grenaille</i>	
TARTARE DE BŒUF	18,50 €
<i>Frites fraîches, salade</i>	
ESCALOPE FINE DE VEAU *	22,00 €
<i>Sauce citronnée, chips de parmesan, linguines</i>	

BURGERS ET SALADES

V BURGER *	19,00 €
<i>Pain burger, viande hachée de bœuf ou fish, Cantal, tomates, pickles d'oignons, mesclun, sauce Verrière ou tartare, frites fraîches</i>	
SALADE CAESAR *	16,00 €
<i>Poulet, sucrine, croûtons de pain, copeaux de parmesan, Oeuf, sauce caesar</i>	
SALADE DES COPINES *	17,00 €
<i>Saumon fumé, avocat, pomelos, pommes grenaille, mesclun, graines de courge, sauce miel citron</i>	
BOL VÉGÉTARIEN *	14,50 €
<i>Blé vert fumé, mesclun, houmous, wok de légumes, mozzarella, graines de courge, sauce yaourt au curcuma et à la coriandre</i>	

DESSERTS

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

MENU 32 €

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

SAUMON GRAVELAX

Marinade à l'aneth, crème citronnée

OU

BURRATA ET SA DECLINAISON DE TOMATES

À L'ANCIENNE

Basilic, granité thym citron

OU

BRUSCHETTA AU CHÈVRE

Pesto, jambon de parme

MOULES AU CHOIX PARMIS LA CARTE

OU

LINGUINES AUX 2 SAUMONS

Crème de ciboulette

OU

FAUX-FILET

Sauce tartare ou poivre, frites

OU

SALADE AU CHOIX PARMIS LA CARTE

FONDANT AU CHOCOLAT (cuisson 15 minutes)

Crème glacée vanille, chantilly

OU

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

OU

2 BOULES DE GLACE/ SORBET AU CHOIX
PARMIS LA CARTE

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, LINGUINES

1 BOULE DE GLACE PARMIS LA SÉLECTION PROPOSÉE

SIROP AU CHOIX PARMIS LA SÉLECTION PROPOSÉE

FORMULE MIDI (selon ardoise)

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

PLAT	13,90 €
ENTRÉE / PLAT OU PLAT/ DESSERT + CAFÉ	17,90 €
ENTRÉE / PLAT / DESSERT + CAFÉ	21,90 €



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



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



MENU AVAILABLE IN ENGLISH



TERRASSE SUR LE TOIT



PAIEMENT CB SANS CONTACT



SALLE À L'ÉTAGE

CB SANS CONTACT POSSIBLE SANS LIMITE
DE MONTANT AVEC L'APPLICATION LYDIA
SUR VOTRE SMARTPHONE

