

Les Entrées



Terrine du moment selon les envies du chef	7,00
Blanc-Manger de chèvre au saumon fumé mousse de chèvre frais, ciboulette	8,00
Tarte salée légumes de saison, fromages	8,00
Carpaccio de courgettes servies crues, marinées, accompagnées de mozzarella di bufala	9,00
Gravlax de saumon salade de lentilles germées, sauce curry gingembre	10,00

Les Plats



Curry vert de Poulet sauté accompagné de riz basmati Bio	15,00
Aïoli de Cabillaud servi froid avec son assortiment de légumes	18,00
Fusilli à la crème poulet et crème parmesan	15,00
Véritable Andouillette "AAAAA" Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique	19,00
Pièce du boucher en fonction de notre artisan	22,00
Poisson du moment voir ardoise, riz basmati Bio	16,00
Noix de Saint Jacques petits légumes et crumble d'agrumes	23,00

Le snack



César Salade	16,00
romaine, croutons, parmesan, poulet cuisson minute, sauce maison	
Carpaccio de bœuf	14,00
bœuf cru et pesto maison	
Croque Monsieur	13,00
supplément madame (1€), frites et salade	
Tartare de bœuf	16,00
servi cru, préparé ou non, aller/retour	
Assiette du Golfeur	16,00
jambon "Serrano", saumon fumé, frites et salade	
Menu enfant	12,00
Steak haché, poulet ou croque enfant, frites coupe glacée ou brownies Sirop à l'eau, jus d'orange ou diabololo	

Les desserts



Mousse au chocolat sous un crumble chocolat	8,00
Crème "brulée" parfum selon les saisons et envies du chef	7,50
Mi-cuit chocolat (10 min) sans gluten, glace au choix	9,00
Café cannelé Cannelé servi avec son café	8,00
Moelleux citron recette "grand-mère" au citron	8,50
Paylova aux fruits rouges compoté de fruits rouge, meringue et sorbet framboise	9,50
Café gourmand Financier, brownies, panna cotta, sorbet	10,00
Coupe glacée	2 boules
vanille, chocolat, café, pistache, caramel fleur de sel,	5,00
rhum/raisin, citron vert, mangue, fraise, ananas,	3 boules
framboise,	6,50