



LES ENTRÉES

- | | |
|---|---------------|
| - ECLAIR MAISON FAÇON GOUGÈRE, MOUSSE DE CHÈVRE
MESCLUN D'ÉPINARDS ET COULIS DE POIVRONS | 9,50 € (2€)* |
| - BALLOTINE DE VEAU À LA TAPENADE DE BOQUERONES
CRUMBLE D'OLIVES NOIRES | 11,00 € (3€)* |
| - SALMOREJO DU MOMENT
NID CROUSTILLANT ET SON ŒUF PARFAIT | 8,50 € |
| - TERRINE DE FOIE GRAS MAISON AU MAGRET SÉCHÉ
SAUCE AIGRE DOUCE, CONFITURE ET BRIOCHE | 15,00 € (7€)* |
| - ASSIETTE DE COQUILLAGES À LA PLANXA, SAUCE PESTO | 11,00 € (3€)* |

LES SALADES

	ENTRÉE	PLAT
- SALADE COMPOSÉE ET CRUDITÉS	7,00 €	14,00 €
- SALADE CÉSAR. (SALADE, POULET PANÉ, SAUCE CÉSAR, CROÛTONS, PARMESAN, PICKLES)	9,00 €	18,00 €
- SALADE ITALIENNE (SALADE, TOMATES, PICKLES, MOZZARELLA, COPPA, PESTO, CROÛTONS)	10,00 €	20,00 € (2€)*
- SALADE ESQUIXADE (MORUE FAÇON ESQUIXADE, POIVRONS, PAIN FOCACCIA, PEQUILLOS, PICKLES)	10,00 €	20,00 € (2€)*

***SUPPLÉMENT DES MENUS COUGOUL ET 1/2 PENSION**



LES PLATS

- NOIX DE JOUE DE PORC BRAISÉES, CROÛTE D'AMANDES
DÉCLINAISON DE POMMES 19,00 € (2€)*
- PRESSÉ D'AGNEAU CONFIT À L'HUILE D'OLIVE
SPONGE CAKE AUX HERBES, CRÈME D'AIL DOUCE 22,00 € (4€)*
- SÉLECTION BOUCHÈRE DU CHEF SELON LA PIÈCE
- PAVÉ DE THON MI-CUIT, ESPUMA AU MISO
SAUCE VIERGE CROQUANTE AU SÉSAME 19,00 € (2€)*
- POISSON DU MOMENT RÔTI AU ROMARIN, CRÈME DE COQUILLAGES SELON ARRIVAGE
- ZARZUELA DE SEICHES, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS
À LA SOUBRESSADE, TOASTS DE FOCACCIA À LA ROUILLE 25,00€ (7€)*

CÔTÉ BRASSERIE

- ASSIETTE DE CHARCUTERIE 10,00 €
- LASAGNES DU MOMENT. 15,00 €
- LINGUINES AUX GAMBAS ET PESTO 16,00 €
- TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL, (OU ROSSINI +5€)
PRÉPARÉ PAR NOS SOINS, FRITES MAISON ET SALADE 20,00 € (2€)*
- CROQUE-MONSIEUR SERVI AVEC SALADE 13,00 €
- CROQUE-MADAME SERVI AVEC SALADE 14,00 €
- OMELETTE COMPLÈTE (JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS, FROMAGE),
FRITES MAISON ET SALADE 14,50 €

*SUPPLÉMENT DES MENUS COUGOUL ET 1/2 PENSION



LES DESSERTS

- VACHERIN SURPRISE AUX AGRUMES (MERINGUE,...) 9,50 € (2€)*
- VERRINE BANOFEE (CRUMBLE, COMPOTÉE DE BANANES FLAMBÉES, CRÈME DE CAFÉ ET RHUM, CHANTILLY CITRON VERT) 9,00 € (2€)*
- LA POIRE CATALANE 8,50 € (2€)*
- MYSTÈRE COULANT AU CHOCOLAT DULCHE DE LECHE ET PASSIONNADE 10,00 € (2€)*
- COUPE DE FROMAGE BLANC ET SON COULIS FRUITS ROUGES 6,00€
- ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX, CONFITURE DE FRUITS 10,00 € (3€)*
- CAFÉ GOURMAND (3 MINI DESSERTS ET UNE BOULE DE GLACE) 12,00 € (4€)*

PENSEZ À NOS GLACES ARTISANALES AVEC SES PARFUMS :

1 BOULE : 2,50€ 2 BOULES : 4,50€ 3 BOULES : 6,50€

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CARAMEL BEURRE SALÉ, CRÈME CATALANE, TOURON, ROUSQUILLE CATALANE, RHUM RAISIN, MENTHE CHOCOLAT, PISTACHE, NOIX DE COCO, CITRON VERT, FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE, POIRE, BUBBLE GUM.

NOS COUPES GLACÉES : DAME BLANCHE, CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS, COUPE CATALANE. 8,50 €

*SUPPLÉMENT DES MENUS COUGOUL ET 1/2 PENSION

MENU ENFANT 12,00 €

PLAT AU CHOIX : STEAK HACHÉ, POULET PANÉ, LINGUINES AU PESTO, JAMBON BLANC, LE TOUT SERVI AVEC FRITES MAISON, SALADE OU GARNITURE DU MOMENT.

UNE BOISSON AU CHOIX : COCA, ICE TEA, JUS DE FRUITS, SIROP À L'EAU

DESSERT AU CHOIX : FROMAGE BLANC, YAOURT, DESSERT DU MOMENT OU COUPE DE GLACE AVEC CHANTILLY