

MENU LOUISIANE 32 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

MENU ACADIE 38 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉE 12€

HIVER 2025

Noix de St-Jacques Rôties dans leur Coquille
Fondue de poireaux

Tartiflette au reblochon

Terrine de foie gras, toast brioché

Entrée du jour

Velouté de légumes

PLAT 23€

Onglet de Boeuf 180grs aux échalotes

Cuisse de Canard confite, Jus corsé

Plat du jour

Filet de bœuf poêlé 200grs « Sel et Poivre » (Sup 6€)

Penne à l'Arrabiata

Poêlée de Gambas à la provençale

Tous nos prix sont nets.

une carafe à eau est à votre disposition, demandez-la

Menu



HIVER 2025 GRANDES SALADES ET
PLATS UNIQUES 21 €

Salade Caesar
Salade, poulet, parmesan, tomates, sauce
césar

Salade nordique
Salade, saumon fumé, crème au citron, pain
grillé, crevettes

Tartare de Boeuf coupé au Couteau
servi avec frites et salade

Omelette de votre choix
(fromage ou jambon)
servie avec Frites et Salade

❖

FROMAGES ET DESSERTS 12€

Crème brûlée, mousse au chocolat, tiramisu


Dessert du jour

Café Gourmand

Riz au lait crémeux

Salade de fruits frais

Assiette de fromages affinés et salade



Nos recettes contiennent 1 ou plusieurs des 14 allergènes qui doivent être déclarés par les professionnels : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, cacahuètes (huile, cacahuètes, etc.), soja, lait (crème, beurre, etc.), noix, céleri, moutarde, sésame, sulfites (vin, etc.), lupins, mollusques (moules, poulpe, huîtres), etc.