

**MENU LOUISIANE 32 €**

ENTRÉE+PLAT OU PLAT +DESSERT

**MENU ACADIE 38 €**

ENTRÉE + PLAT+DESSERT

**ENTRÉE 12€**

**ÉTÉ 2024**

Noix de St Jacques Marinées

Oeuf pôché, Cassolette de Cèpes

Terrine de Foie gras, Toast brioché

Entrée du Jour

Parmentier d'avocat au Thon



**PLAT 23€**

Faux Filet 180grs Grillé sauce Béarnaise

Risotto de coquillettes aux truffes

Cassolette de Cabillaud aux petits légumes

Balottine de volaille au foie gras Sauce Porto

Plat du jour

Filet de Boeuf Poêlé 200grs "Sel et Poivre"(Sup 6€)

*Tous nos Prix sont Nets. une Carafe d'eau est à votre disposition, demandez la*

Menu

ÉTÉ 2024

# Assiettes froides

## GRANDES SALADES

ET PLAT UNIQUE 21 €

Salade César

*Salade, Poulet, Parmesan, Tomates, Sauce César*

Salade Italienne

*Salade, Jambon sec, Tomates, Burata*

Tartare de Bœuf Charolais coupé aux couteaux  
*servi avec salade et Frites "maison"*

Omelette à votre façon

*(Champignons ou Fromage ou Jambon)*

*Servi avec Frites et Salade*

## FROMAGES ET DESSERT 12€

Crème brulée, Mousse au Chocolat, Tiramisu

Dessert du Jour

Café Gourmand

Tarte du Moment

Salade de fruits frais

Assiette de fromages affinés et sa salade

*Nos recettes contiennent 1 ou plusieurs des quatorze allergènes qui doivent être obligatoirement signalés par les professionnels: céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachide (huile, cacahuètes...), soja, lait( crème, beurre...), fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites (vins...)lupin, mollusques (moule, poulpe, huître)*