

## Entrées froides

*Foie gras à la confiture d'olive et confit d'oignon*

2 500 Fdj

*Tartare de saumon fumé*

2200 Fdj

*Rosace de gambas et pamplemousse,  
vinaigrette de framboise*

2 100 Fdj

§

## Entrées chaudes

*Poêlée de noix de st Jacques au beurre blanc  
et fondue de poireaux*

2 000 Fdj

## Poissons

*Steack de requin, sauce au curry et lait de coco*

*2 200 Fdj*

*Blanquette de la mer*

*(dos de cabillaud, noix de st Jacques, gambas, champignons, poireaux, carottes)*

*3 200 Fdj*

*Duo de saumon et dos de cabillaud  
au beurre rouge et blanc.*

*2200 Fdj*

§

*Nos poissons sont accompagnés de riz blanc, carottes,  
navets tournés et courgettes sautées*

## Viandes

*Pavé d'autruche aux aïelles*

3200 Fdj

*Cuisse de canard confite,  
Pommes de terre Sarladaises aux girolles et gésiers confits*

2 500 Fdj

*Côte de bœuf grillée*

*( Sauce roquefort, poivre, moutarde à l'ancienne)  
(Sauce foie gras , sauce morilles : supplément 500 Fdj)*

3 900 Fdj

*Mixed grill, sauce barbecue*

*( brochettes de porc, poulet, agneau, filet de bœuf)*

3 500 Fdj

§

*Nos viandes sont accompagnées de gratin dauphinois  
ou pommes frites, tomate provençale et Haricots vert*

§

A decorative background featuring a large, stylized floral motif in a light gray color. The motif consists of various leaves, scrolls, and floral elements arranged in a circular pattern around the center of the page.

## Pâtes

*Tagliatelles Carbonara*

*1800 Fdj*

*Tagliatelles aux fruits de mer*

*1800 Fdj*

*Tagliatelles bolognaises*

*1800 Fdj*

§

## Desserts

### *Profiteroles*

*(glace vanille, sauce chocolat chaud, crème chantilly)*

1000 Fdj

*Brownie au chocolat, glace vanille  
et crème chantilly*

1 000 Fdj

*Salade de fruits frais, glace vanille*

600 Fdj

*Ile flottante*

800 Fdj

*Mousse au chocolat*

800 Fdj

*Tarte tatin, glace vanille et crème chantilly*

900 Fdj

*Assiette de fromage*

600 Fdj

## Coupes glacées

### *Pêche melba*

( Glace vanille, pêche au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly)

800 Fdj

### *Coupe vacherin*

(Sorbét fruits rouges, coulis de fruits rouges, meringue, chantilly)

800 Fdj

### *Poire belle hélène*

( Glace vanille, poire au sirop, sauce chocolat, chantilly)

800 Fdj

### *Coupe Ardéchoise*

(Glace vanille, crème de marron, chantilly)

1000 Fdj

### *Coupe des îles*

(Sorbét citron, noix de coco, rhum raisin, fruits exotiques )

800 Fdj

## Salades

### *Salade du chef*

*( Salade verte, tomates, emmental, jambon, croutons )*

*Moyenne 1 600 Fdj  
Grande 2 500 Fdj*

### *Salade César au poulet*

*( Salade verte, tomates, comté, filet de poulet, croutons, sauce cocktail )*

*Moyenne 1 600 Fdj  
Grande 2 500 Fdj*

### *Salade de chèvre chaud au miel et petits lardons*

*Moyenne 1 900 Fdj  
Grande 2 500 Fdj*

### *Salade Italienne*

*(Salade verte, tomate, féta, jambon cru, oignons)*

*Moyenne 1 600 Fdj  
Grande 2 500 Fdj*

### *Salade aux petits lardons et croutons*

*Moyenne 1 600 Fdj  
Grande 2 500 Fdj*

### *Salade au roquefort*

*Moyenne 1 600 Fdj  
Grande 2 500 Fdj*



## Menu enfant

1800 Fdj



eeueou !

*Assiette de crudités ou jambon blanc*

§

*Nuggets de poulet ou steak haché ou hamburger*

§

*Pommes frites ou pâtes*

§

*Coupe de glace 2 boules ou salade de fruits*

§

*Soda au choix*







## Carte des vins

### Vin rouge

<i>Culemborg Tall horse</i>	<i>2500 Fdj</i>
<i>Brouilly</i>	<i>3800 Fdj</i>
<i>Chemin tertre rouge</i>	<i>2000 Fdj</i>

### Vin rosé

<i>Culemborg tall horse</i>	<i>2500 fdj</i>
<i>Côte de provence</i>	<i>2500 Fdj</i>
<i>Listel 75cl</i>	<i>2700 Fdj</i>
<i>37,5 cl</i>	<i>1800 Fdj</i>

### Vin blanc

<i>Muscadet vieilles vignes 75 cl</i>	<i>2500 Fdj</i>
<i>37,5 cl</i>	<i>2000 Fdj</i>
<i>Bourgogne chardonnay</i>	<i>3650 Fdj</i>
<i>Culemborg tall horse</i>	<i>2500 Fdj</i>

§

<i>Champagne</i>	<i>12000 Fdj</i>
<i>Vin mousseux café de Paris</i>	<i>2650 Fdj</i>