



Les Entrées ...

	<i>Normal</i>	<i>Repas</i>
Carpaccio de poulpes mariné <i>(Accompagné d'une salade de fenouil)</i>	12€	
Gravlax de Loup sauvage <i>(Filet de loup mariné et cuit au sel, herbes fraîches, citron vert)</i>	14€	
Millefeuille de courgette –bio- et brousse <i>(Courgettes cru et cuite, brousse, poivre Timut)</i>	10€	14€
Salade César <i>(Blanc de poulet pané, sauce césar, croutons, œuf poché, copeaux de parmesan, tomates cerise...)</i>	12€	16€
Panier de frites de panisses et aïoli <i>(Version repas servi avec roquette et copeaux de parmesan)</i>	10€	15€
Burrata sur Foccacia et tomates de pays <i>(Burrata, , copeaux parmesan, tomates et roquette)</i>	12€	16€
Assiette de charcuterie <i>(Charcuterie ou mixte)</i>	11€	



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets - Service compris



Les Poissons...

Seiches émincées en persillade <i>(Seiches sautées en persillade accompagnée de riz et salade verte)</i>	21€
St Jacques snackées, crémeux et salade de fenouil <i>(Servi avec un jus de viande réduit)</i>	26€
Tartare de Saumon mangue guacamole <i>(Accompagné de frites maison et salade verte)</i>	19€



Menu enfant... 12€

Sirop a l'eau au choix

Ravioles bouchon, ou Steak haché Charolais frites maison,
ou Nuggets frites

Dessert : 2 boules de glace ou sorbets au choix ou salade de fruits frais



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets - Service compris



Les Plats...

Ravioles de Royan façon bouchon <i>(Huile au pesto, tomates cerise et séchées, parmesan copeaux, noix, roquette)</i>	15€
Brochette de Poulet mariné, <i>dahl de lentilles corail</i> <i>(Blanc de poulet mariné aux herbes, soja et citron vert)</i>	19€
Tartare de Bœuf au couteau, <i>frites maison et salade verte</i> <i>(Préparé par nos soins minute, échalotes, ciboulette, câpres, sauce cocktail...)</i>	18€
Fromage au four façon raclette <i>(Fromage au lait de vache, déclinaison de charcuterie, et pomme de terre)</i>	21€
Souris d'agneau confite, <i>polenta crémeuse</i> <i>(Origine France, « label Berger de France » ... environ 380 grammes)</i>	24€
Paella de la mer revisitée <i>(Pâtes avoine préparé comme une paella , poissons du jour)</i>	22€
Filet de Bœuf « Charolais », <i>beurre maître d'hôtel</i> <i>(Environ 220 g, accompagnée d'un gratin dauphinois)</i>	26€



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets - Service compris



Les Desserts...

Pain Perdu, caramel beurre salé	7€
<i>(Tranche de pain de campagne, boule de glace vanille)</i>	
Tiramisu bananes Nutella	8€
<i>(Spéculos, bananes et Nutella...)</i>	
Déclinaison de Fraises, pesto basilic	8€
<i>(Mousse fraise, sorbet fraise, salade de fraise)</i>	
Café gourmand	7€
<i>(Café accompagné de trois gourmandises maison)</i>	
Moelleux au chocolat maison	8€
<i>(Servi avec de la chantilly et boule de glace vanille)</i>	
Panna cotta pistache, coulis de fruits rouge	7€
<i>(Compote maison, pommes sautées à la vanille, boule glace vanille)</i>	
Salade de mangue, meringue et guacamole sucré	8€
Assiette de fromages affinés	7€
<i>(Maroilles, camembert au calvados, sainte maure de Touraine, et salade verte)</i>	
Glaces ou sorbets (la boule)	2,5€
<i>(<u>Sorbets</u> : passion, citron vert, poire, framboise, fraises)</i>	
<i>(<u>Glaces</u> : chocolat, vanille, café,)</i>	
<i>(Rhum raisins, menthe chocolat)</i>	
Supplément alcool <i>pour les glaces et sorbets</i>	4€
<i>(Poire williams, limoncello, grappa, Vodka, get 27...2cl)</i>	



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits brut

Prix nets - Service compris