LA CARTE

Entrées

Assiette de **crevettes**, mayonnaise maison 12 €
Poêlée de couteaux, beurre poivron chorizo 14 €
Tartare de saumon avocat mangue, vinaigrette citron basilic 15 €
Tomate noire, **mozzarella di bufula**, houmous et vinaigrette citron basilic 10 €
Os à moelle gratiné en persillade 14 €
Chiffonnade de jambon Serrano « gran reserva 24 mois », carpaccio de melon, crème de Porto 13 €

***

Plats

Bavette d'Aloyau, pomme de terre grenaille, sauce au poivre vert 20 €
Filet de dorade royale à la plancha, purée de pomme de terre et fenouil, sauce vierge 22 €
Choucroute de la mer (poisson selon arrivage) 25 €
Suprême de poulet au citron, ratatouille fine et coulis de poivron 18 €
Tartare de bœuf Charolais italien (parmesan, oignon, tomate confite, huile d'olive citron-basilic) 18 €
Plat végétarien (purée de pomme de terre et fenouil, ratatouille et coulis de poivron) 16 €

***

Desserts

Cheesecake spéculoos et coulis de fruits exotiques 10 €
Profiterole 9 €
Tiramisu café 8 €
Moelleux chocolat cœur Nutella, boule de glace vanille 9 €
Key lime pie (sablé breton, mousse de citron vert, chantilly maison) 9 €
Café gourmand (assortiments de 5 gourmandises) 11 €
Assiette de fromages 8€
Coupe de glace

MENU ENFANT

Le plat principal des grands (dorade, bavette ou poulet)
en plus petit !
Avec 1 boule de glace en dessert 13€

Si vous avez une allergie alimentaire, merci de nous le préciser lors de la commande

Prix net en euros – taxe et service compris – **paiement directement en caisse**