

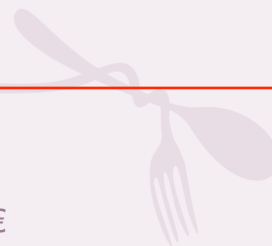
Formules de **La Cuisine**

ENTRÉE + PLAT : 18.90 €

PLAT + DESSERT : 17.90 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 24.90 €

À LA CARTE : entrées 8 € / plats 14 € / desserts 7 €



ENTRÉES

Œuf en Meurette

1x6 Huîtres Marennes d'Oléron

Calamars à la Plancha, Confiture de Balsamique

Salade de Magret Cuit au Sel de Guérande et Foie Gras Mi-Cuit (sup. 3,50 €)

Saumon Gravlax, Crème de Raifort et Pleurote

Entrée du Chef (**consulter l'ardoise**)



PLATS

Cuisse de Canard Confite Maison, Sauce aux Poivre Vert

Magret de Canard « Fumé à Cru », Rôti à la Fleur de Sel (sup. 3.50 €)

Pavé de Saumon Mi-Cuit & Gingembre Confit, Nouilles Chinoise

Dos de Saint Pierre à la Plancha, Jus de Veau à la Truffe Noire

Cocotte de Moules de Bouchot, Frites Maison

Plat du Chef (**consulter l'ardoise**)



DESSERTS

Profiteroles au Chocolat

Crème Brûlée à la Cassonade

Cœur Fondant Chocolat et sa Quenelle de Mascarpone

Plateau de Fromages « La Cuisine » (sup. 4.00 €)

Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier

Dessert du Chef (**consulter l'ardoise**)

Coupe de Glace 3 boules

Glaces : Vanille, Fraise, Chocolat, Café - Sorbets : Pomme, Poire, Cassis, Citron Vert

Lièu de viè, lièu d'enviè...

Prix toutes taxes comprises - Services compris

Suggestions de **La Cuisine**



CÔTÉ MER

Bar Entier Rôti, Sauce Vierge à la Menthe Fraîche 14 €

12 Huîtres de Bretagne et son Verre de Muscadet 14 €

Plateaux de Fruits de Mer sur Réservation



CÔTÉ TERRE

Tartare de Bœuf (U.E) au Couteau, Frites Maison, Salade Verte 14 €

Terrine de Foie Gras Mi-Cuit Maison 14 €

Entrecôte de Bœuf Grillée 16 €



CÔTÉ VÉGÉTAL

Panier de Légumes Vapeur du Potager 14,00 €

Tatin de Légumes au Pesto, Frites, Salade Verte 14,00 €

Attention ! Ces Suggestions ne peuvent pas s'intégrer dans nos formules. Portions tout de même copieuses !

Formule Coup de feu

LE MIDI, du Mardi au vendredi, UNIQUEMENT

PLAT : 11.50 €

ENTRÉE + PLAT : 13.50 €

PLAT + DESSERT : 12.50 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 14.50 €

2 entrées au choix (**consulter petite ardoise**)

Poisson **ou** Viande

Assiette aux trois fromages **ou** 2 desserts au choix

Formule P'tits Cuistots

Jusqu'à 13 ans 14 €

*Pour ton initiation aux produits du terroir, le Chef te propose de choisir
comme les grands dans les **formules de "La Cuisine"**.*

Sont compris dans ton menu :

UNE ENTRÉE, UN PLAT ET UN DESSERT EN ½ PORTION, AINSI QU'UN JUS DE FRUIT.

Attention ! Portions tout de même copieuses !

Lièu de viè, lièu d'enviè...

Prix toutes taxes comprises - Services compris

Apéritifs

SANS ALCOOL

Cocktail Maison - 25 cl 4,20

CLASSICS

Apéritif Maison - 10 cl 3,80

Verre de Layon - 10 cl 5,00

Kir (cassis, mûre et pêche) - 10 cl 3,80

Kir Royal - 10 cl 9,00

Champagne - 10 cl 8,50

Américano Maison - 7 cl 7,90

Martini Gin - 7 cl 7,00

Gin Gordon's - 4 cl 5,60

Rhum - 4 cl 7,00

Vodka - 4 cl 6,00

Campari - 5 cl 4,60

Ricard - 2 cl 4,00

Pastis - 2 cl 4,00

VDN, VDL et vermouth

Martini Rosso - 6 cl 4,70

Martini Bianco - 6 cl 4,70

Muscat de Rivesaltes - 6 cl 4,70

Suze - 6 cl 4,70

Porto blanc - 6 cl 4,70

Porto rouge - 6 cl 4,70

WISKIES

William Lawson's - 4 cl 7,00

Paddy - 4 cl 7,00

Glenlivet - 4 cl 9,00

Jameson - 4 cl 7,00

Aberlour - 4 cl 8,50

Chivas - 4 cl 9,00

Jack Daniel's - 4 cl 7,00

Talisker - 4 cl 9,00

Tullamore Dew - 4 cl 9,00

Bushmills - 4 cl 9,00

Glenmorangie - 4 cl 9,00

Cardhu - 4 cl 9,00

Boissons

Sirop à l'eau - 25 cl 2,00

Jus d'orange - 25 cl 3,50

Jus d'ananas - 25 cl 3,50

Jus de pomme - 25 cl 3,50

Jus de tomate - 25 cl 3,50

Coca-Cola - 33 cl 3,90

Limonade - 25 cl 3,60

Diabolo - 25 cl 3,90

Perrier - 33 cl 3,90

Eaux

Evian - 50 cl 3,80

Evian - 1 L 4,30

Badoit - 50 cl 3,90

Badoit - 1 L 4,70

San Pellegrino - 50cl 3,90

San Pellegrino - 1 L 4,70

Bières

AVEC ALCOOL

Heineken - 25cl 3,80

Pelfort - 33 cl 4,10

Edelweiss - 33 cl 3,90

Affligem - 33 cl 3,90

Grimbergen - 33 cl 3,90

Chimay - 33 cl 4,10

Lieu de vie, lieu d'envie...

Prix exprimés en euros, toutes taxes comprises - Services compris / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Pichets

Macon Blanc -15 cl	4,00
Macon Blanc - 25 cl	7,50
Macon Blanc - 46 cl	12,00
Côtes de Provence Rosé - 15 cl	4,00
Côtes de Provence Rosé - 25 cl	7,50
Côtes de Provence Rosé - 46 cl	12,00
Côtes du Rhône Rouge - 15 cl	4,00
Côtes du Rhône Rouge - 25 cl	7,50
Côtes du Rhône Rouge - 46 cl	12,00
Vacqueyras Rouge - 15 cl	4,00
Vacqueyras Rouge - 25 cl	7,50
Vacqueyras Rouge - 46 cl	12,50
Morgon Rouge - 15 cl	4,00
Morgon Rouge - 25 cl	7,50
Morgon Rouge - 46 cl	12,50

Cafés - Thés

Café	1,90
Cafés Etrangers	2,20
Thés Dammann et Infusions	2,40
Café Double	2,50
Café Crème/Noisette	2,10
Déca	2,00

Digestifs

ALCOOLS

Calvados - 4 cl	5,90
Armagnac - 4 cl	5,90
Cognac - 4 cl	5,90
Alcool de Poire - 4 cl	5,90
Alcool de Framboise - 4 cl	5,90
Alcool de Mirabelle - 4 cl	5,90
Chupito de la Casa - 4 cl	3,00
Chartreuse Verte/Jaune - 4 cl	7,00

LIQUEURS

Get 27 et 31 - 4 cl	5,50
Baileys Irish - 4 cl	5,50
Crèmes diverses - 4 cl	4,50

Les Bulles

Champagne JACQUART Brut Mosaïque - 75 cl	60,00
Champagne JACQUART Brut Rosé - 75 cl	65,00

Lieu de vie, lieu d'envie...

Prix exprimés en euros, toutes taxes comprises - Services compris / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé