

Les Entrées

M Avocat crevettes et pomelos rose	9,50 €
Tarte salée aux légumes verts et œuf de caille	11,00 €
Friture d'encornets en bouquet, sauce tartare*	12,00 €
Tartare de daurade, concombre, gingembre et coriandre	14,50 €
M Saumon d'Écosse mariné à l'aneth*	15,00 €
M Foie gras de canard, betterave jaune rôtie*	21,00 €
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille* par 6	14,00 €
par 12	24,00 €

Les Grandes Salades

Salade César	17,00 €
(Sucrine, poulet, œuf, parmesan, sauce César et anchois)	
Burrata crémeuse et betteraves rôties	18,00 €
(Burrata, betteraves jaunes rôties, oignons frits)	
Poke bowl	22,00 €
(Avocat, saumon mariné à l'aneth, quinoa, graine de courge, radis, betteraves jaunes rôties, concombre et edamame)	

Menu « Club Affaires »

Plats mentionnés par un **M** sur la carte

Entrée + Plat + Dessert 38,00 €

Boissons comprises :

Kir vin blanc ou Kir pétillant ou Américano

Eau minérale 50cl ou Bouteille 37,5 cl de Buzet (blanc, rosé ou rouge)

Café

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25,00 €

Hors boisson

Les Poissons

La mer est capricieuse, en fonction de la pêche, nous pouvons manquer de certains produits.

Fish and Chips, sauce tartare	19,00 €
M Filet de daurade, légumes verts, sauce vierge	23,50 €
Avocado toast saumon à l'aneth	24,00 €

Les Viandes

M Confit de canard du Sud-Ouest, pommes sarladaises persillées	18,00 €
Hamburger tradition gourmande, frites	19,00 €
M Le classique tartare de bœuf ou poêlé « viande maigre hachée à la commande », frites	19,50 €
Escalope de veau à la milanaise, linguine	20,00 €
Superbe onglet de bœuf poêlé aux échalotes 250g	23,00 €
Belle entrecôte de bœuf, beurre maître d'hôtel 300g	29,00 €

Plateau de Fromages Affinés

13,00 €

Avec son Roquefort des Caves Gabriel Coulet, accompagné d'un verre de Porto Sagres LBV (6cl)

Les Desserts

M Assortiment de glaces et sorbets*	9,00 €
Vanille à l'infusion de gousses de Madagascar , Chocolat noir, Café expresso de Guatemala, Caramel beurre salé, Poire Williams, Citron vert pressé, Fromage blanc, Cassis et baies de Bourgogne, Rhum raisins, Fraise Senga plein fruits	
M Mousse au chocolat de « Inaya » et financier	9,20 €
M Crème brûlée à la cassonade et vanille Bourbon	9,50 €
Soupe de fraises infusées à la menthe, sorbet fromage blanc	10,50 €
Brioche façon pain perdu, glace au caramel beurre salé*	11,00 €
Baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint-James*	11,50 €
Tarte sablée aux framboises	12,00 €

Menu « Petits Gastronomes »

Jusqu'à 12 ans

Offert pour les moins de 6 ans

10,00 €

Fish & chips ou Steak haché minute, frites

Glaces ou crème brûlée

Coca-Cola (33cl) ou jus de fruits (20cl)
