

Les propositions du jour

6.00

Entrée du jour

9.00

Plat du jour (viande ou poisson)

4.50

Dessert du jour

14.50

1 Entrée du jour, 1 Plat du jour, 1 Café
ou

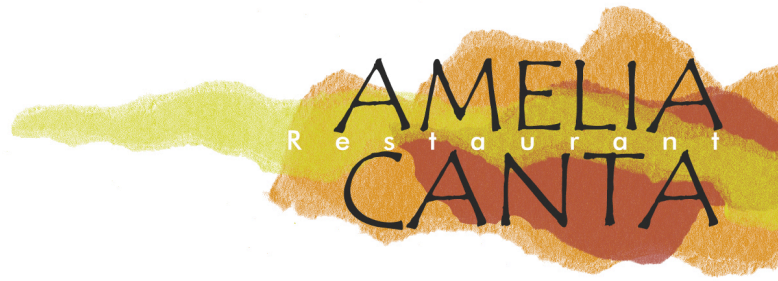
1 Plat du jour, 1 Dessert du jour, 1 Café
ou

1 Plat du jour, 1 Verre de vin, 1 Café

Le verre de vin :

Saint-Emilion Yssy 2008 ou Bordeaux Rosé Haut Vignereau 2016 ou
Bordeaux Blanc Château Freynelle 2016

(Plats du jour affichés sur ardoise)



Menu à 18 €

Entrée du jour*

ou

Soupe du jour

ou

Terrine de chèvre frais, coulis de concombre, jus de pesto

*

Plat du jour, Poisson ou viande*

ou

Pavé de saumon rôti, crème d'oseille, poêlée de légumes

ou

Fricassée de poulet à la Bordelaise, purée

*

Dessert du jour*

ou

Salade d'agrumes au sirop de gingembre

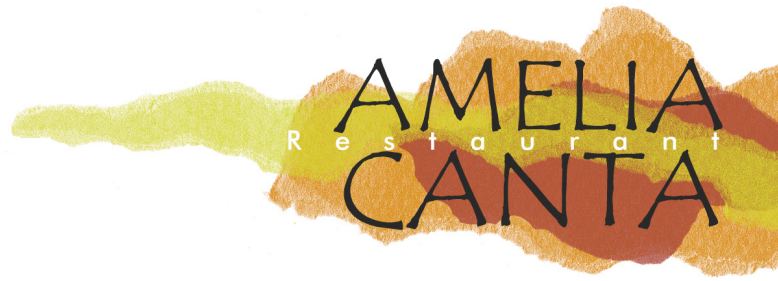
ou

2 boules de glace

(Vanille, café, chocolat, cassis, pistache, mangue)

Fromage à la place du dessert : sus 2 euros

*Les produits du jour (sur ardoise)
sont proposés le midi en semaine, hors week-end et jours fériés.



Menu à 25 €

Salade de pamplemousse, avocat, concombre crevette bouquet, vinaigrette thai

ou

Saumon mi cuit aux herbes, sauce vierge, mesclun

ou

Terrine de campagne de l'Amélia, compotée de légumes

ou

Burger de foie gras, chutney de saison

*

Maquereau rôti, moutarde à l'ancienne, poêlée de légumes, galette aux céréales

ou

Cabillaud sauce vierge aux herbes, poêlée de légumes, galette aux céréales

ou

Confit de canard, sauce à l'orange, purée

ou

Pièce du boucher, frites, salade

*

Assiette de fromages AOC

ou

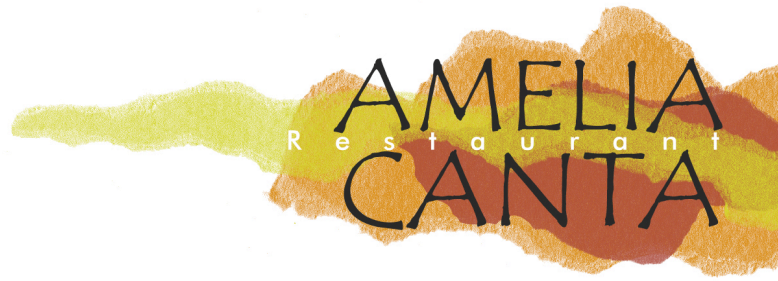
Crèmeux au chocolat, chantilly

ou

Macaron, crème chocolat blanc, glace vanille

ou

Cheese cake à l'orange et spéculos



Menu végétarien à 18.50 €

(sans lactose)

Salade, carotte, concombre, pamplemousse, avocat, cacahuètes

ou

Soupe du jour

*

Omelette à la truffonade (truffe blanche et champignons)

ou

Tarte sablée aux légumes confits, mesclun

*

Salade de fruits frais de saison au sirop de gingembre et safran

ou

Sorbets 2 boules, coulis de fruits, macaron
(citron, ananas, mangue, cassis, framboise)

Menu enfant* à 9 €

Galette Jambon fromage ou Saucisse, frites

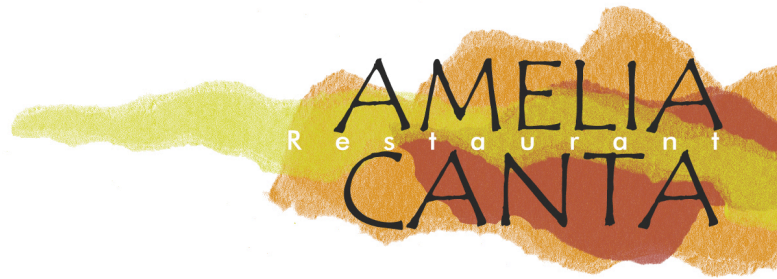
ou

Poisson pané, purée maison

*

Crêpe sucre ou chocolat ou Glace vanille ou chocolat

* jusqu'à 10 ans



À la Carte

Les entrées

Saumon mi cuit aux herbes fraîches, sauce vierge mesclun.....	13.50
Salade au pamplemousse, crevettes bouquet, avocat, concombre, sauce thai.....	14.00
Terrine de chèvre frais, coulis de concombre, mesclun.....	11.00
Tarte sablée aux légumes confits, jus de pesto, jus de pesto, mesclun.....	12.00
Terrine de Campagne de l'Amélia, compotée de légumes, toast.....	11.00
Petit burger de Foie gras mi-cuit et son chutney.....	17.00
Foie gras poêlée au Monbazillac sur sa brioche grillée.....	22.00

Les poissons

Pavé de saumon rôti à la crème d'oseille, poêlée de légumes, galette de céréales..	16.00
Maquereau rôti, moutarde à l'ancienne, poêlée de légumes, galette de céréales.....	16.50
Pavé de cabillaud, sauce vierge aux herbes, poêlée de légumes, galette	17.00

Les viandes

Fricassée de poulet à la Bordelaise, purée maison.....	15.00
Confit de canard rôti sauce à l'orange, poêlée de légumes, purée.....	17.00
Saucisses de Campagne, sauce au poivre, poêlée de légumes, purée.....	14.50
Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes, poêlée de légumes, galette aux céréales.....	21.00
Magret de canard entier au miel et aux épices, poêlée de légumes, purée.....	20.50
Tartare de bœuf charolais, frites, salade.....	18.50
Cheese burger maison, (viande française), frites, salade	20.50
Faux filet de bœuf, beurre maitre d'hotel, frites, salade (350g).....	20.50

Les desserts

Assiette de 3 fromages AOC.....	7.00
Salade de fruits de saison au sirop de gingembre et safran.....	7.00
Cheese Cake à l'orange et spéculos.....	7.00
Crèmeux au chocolat, chantilly.....	7.00
Macaron maison crème chocolat blanc, glace vanille.....	7.00