

NOS ENTRÉES

- * Assiette apéritif pour deux personnes 9.00€*
- * Carpaccio de magret de canard fumé maison, crumble de pois chiche & houmous au cumin 12.00€*
- * Salade fraîcheur au poisson fumé maison et crevettes, pastèque, ananas, vinaigrette au roucou & maracuja 13.00€
ou 24.00€ en plat*
- * Terrine de foie gras maison au cacao et rhum vieux, compoté d'oignons rouges, pain de mie au noix 18.00€*
- * Tarte fine de chèvre rôti & lardé à la banane, mesclun & vinaigrette au miel 10.50€*

NOS PLATS

- * Côtelettes d'agneau grillées, jus réduit aux épices douces et tatin de cristophines 27.00€*
- * Filet de poisson (Pêche du moment) rôti, émulsion de mangue verte, ratatouille de giraumon & purée maison
25.00€*
- * Magret de canard entier laqué aux agrumes & poivre de Timur, polenta au parmesan 26.00€*
- * Pièce du boucher (VBF), frites maison, sauce poivre vert ou roquefort 25.00€*

Les plats sont « fait maison », ils sont élaborés à partir de produits bruts.

Merci de nous prévenir en cas d'allergie ou d'intolérance à la prise de commande

NOS DESSERTS MAISON

- * Baba au rhum parfumé au maracuja, brunoise d'ananas & sorbet coco (à commander en début de repas) 11.00€*
- * Brownies au chocolat & noisettes, crémeux au praliné & glace vanille 11.00€*
- * Assiette de choux à la mangue sauce chocolat blanc & passion 11.00€*
 - * Crème brûlée parfumée à la vanille 9.00€*
 - * Café gourmand 12.00€*
 - * Thé ou infusion gourmand 12.00€*

LES COUPES GLACEES

- * Coupe Habitation : glace rhum-raisins, coco, vanille & vieux 9.00€*
- * Chocolat ou Café liégeois : glace chocolat, coulis de chocolat & chantilly 8.00€*
- * Coupe Ice Green : glace menthe, pistache, coulis de chocolat, Peppermint 9.00€*
- * Coupe Colonel : glace citron vert & vodka 9.00€*
- * Coupe Caraïbes : sorbet ananas, mangue, passion & chantilly 8.00€*
- * Dame Blanche : glace vanille, coulis de chocolat & chantilly 8.00€*

MENU DU MARCHÉ

(Non modifiable ; Midi uniquement sauf jours fériés)

Au tableau

Entrée + Plat 22.00€

Plat + Dessert 22.00€

Entrée + Plat + Dessert 25.00€

FORMULE DU MARCHÉ A PARTIR DE 10 PERSONNES

39.00€

(Non modifiable ; Midi uniquement sauf jours fériés)

Apéritifs : Planteur, Ti Punch, Martini blanc ou rouge, jus de fruits

Boissons pour le repas : eau plate, 2 verres de vin par personne

Entrée, plat & dessert du menu du marché

Café ou thé ou infusion

MENU TI MOUN (jusqu'à 10 ans) 14.00€

Jus de fruits (orange, passion, ananas, goyave) ou sirop à l'eau

Filet de poisson du jour ou tempura de poisson

Cheeseburger maison & frites maison

Coupe 2 boules de glace au choix

MENU TOUT COMPRIS A 49.00€

A PARTIR DE 10 PERSONNES

Midi ou soir ; nous consulter