

NOS ENTREES

** Assiette apéritif du Chef pour deux personnes 10.00€*

** Carpaccio de poisson fumé maison & noix de Saint Jacques légèrement poêlées, parfumées à l'huile de truffe 14.00€*

** Capuccino de morue & tartine de magret de canard fumé maison 12.00€*

** Céviché de poisson (pêche du moment) aux agrumes & baies de Timur 11.00€*

** Terrine de poisson et poivrons confits 10.00€*

** Terrine de foie gras de canard mi-cuit au grué de cacao et rhum vieux, pain brioché 18.00€*

NOS PLATS

** Crevettes tiges & noix de Saint Jacques au curry rouge et lait de coco
28.00€*

** Pêche du jour & inspiration du moment ! 25.00€*

** Céviché de poisson (pêche du moment) aux agrumes et baies de Timur, purée
de légumes pays 22.00€*

** Assiette tout canard : magret, confit & foie gras poêlé, jus maracuja aux baies
de Timur & tatin de christophine 29.00€*

Le coin du boucher

** Entrecôte grillée 25.00€*

** Magret de canard entier rôti 25.00€*

** Travers de porc caramélisé façon « Desmarets » 19.00€*

Sauces aux choix : poivre vert, roquefort

Accompagnements : frites maison, ou légumes du jour

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

- * Gâteau coulant au chocolat, caramel au beurre salé & glace vanille 10.00€*
- * Baba au rhum vieux, praliné noisettes & amandes, crème légère au maracuja
11.00€*
- * Crème brûlée vanille 9.00€*
- * Salade de fruits frais, sirop au poivre de Kampot & sorbet citron vert 9.00€*
- * Café ou thé gourmand 12.00€*

LES COUPES GLACEES

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

MENU DU MARCHE, hors boissons

(Non modifiable ; Midi uniquement hors jours fériés)

Entrée + Plat 22.00€

Plat + Dessert 22.00€

Entrée + Plat + Dessert 25.00€

MENU A 34.00€, hors boissons (à partir de 10 personnes)

2 Entrées au choix + 2 Plats au choix + 2 Desserts au choix

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