

LA CARTE

Entrées

Soupe de poissons maison, rouille et croûtons	Entrée 8,00€ - Plat 15,00€
Samoussas de légumes	8,00 €
Terrine de campagne aux pommes	6,00 €
Huîtres de St Vaast la Hougue	1,80€/pièce

Plats

Paleron de bœuf grillé 180g, sauce au poivre	17,00€
Filet de dorade royale juste rôti, sauce aurore	18,00€
Noix de Saint Jacques et fondue de poireau sauce corail	22,00€
Bœuf bourguignon traditionnel	15,00€

*Servis avec des légumes de saison et risotto aux champignons ou gratin de pomme de terre.

Desserts

Mousse au chocolat et palet breton	8,00€
Salade de fruits et chantilly maison	7,00€
Tarte tatin et glace vanille	8,00€
Coupe de glace et sorbet (3 boules + chantilly maison)	7,00€
(Vanille, chocolat, pistache, caramel, café, crème fraîche, citron, fraise, framboise, cassis)	
Assiette de 3 fromages	8,00€

Menu enfant

Poisson pané maison ou poulet pané maison	13,00€
+ coupe de glace 2 boules + 1 sirop à l'eau.	

*La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande au personnel, n'hésitez pas!
PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS.

LA CARTE

Starters

Homemade fish soup, rouille and croutons	Starters 8,00 € Main 15,00€
Vegetable samosas	8,00 €
Country terrine with apples	6,00€
Oysters from St Vaast la Hougue	1,80€/piece

Mains

Grilled beef chuck steak 180g, pepper sauce	17,00€
Fillet of gilthead bream just roasted, aurora sauce	18,00€
Scallops and leek fondue with coral sauce	22,00€
Traditional beef bourguignon	15,00€

*Served with seasonal vegetables and mushroom risotto or potato gratin.

Desserts

Chocolate mousse and Breton palet	8,00€
Fruit salad and homemade whipped cream	7,00€
Tarte tatin and vanilla ice cream	8,00€
Ice cream and sorbet (3 scoops + homemade whipped cream)	7,00€
(Vanilla, chocolate, pistachio, caramel, coffee, crème fraiche, lemon, strawberry, raspberry, blackcurrant)	
Plate of 3 cheeses	8,00€

Children's menu

Homemade breaded fish or homemade breaded chicken + ice cream cup 2 scoops + 1 water syrup.	13,00€
--	--------

*The list of allergens present in our dishes is available on request to the staff, do not hesitate!

NET PRICES AND SERVICE INCLUDED.

Liste des allergènes

Gluten, crustacés, œuf, arachides, poisson, soja, lactose, fruits à coques, céleri, moutarde, sulfites (+10mg/kg), lupin, sésame, mollusques.

Soupe de poissons maison, rouille et croutons

Poisson, œuf, moutarde, crustacés, lait, gluten, céleri.

Samoussas de légumes

Gluten, lactose, moutarde.

Terrine de campagne aux pommes

Gluten, lactose, œuf, sulfites.

Huîtres de St Vaast la Hougue

Mollusques, sulfites.

Paleron de bœuf grillé 180g, sauce au poivre

Lait, gluten, céleri, sulfites.

Filet de dorade royale juste rôti, sauce aurore

Poisson, lait, sulfites.

Saint Jacques et fondue de poireau sauce corail

Lactose, mollusque, sulfites.

Bœuf bourguignon traditionnel

Gluten, lactose, moutarde, céleris, sulfites.

Mousse au chocolat et palet breton

Lactose, œufs.

Salade de fruits et chantilly maison

Lactose.

Tarte tatin et glace vanille

Lactose, gluten, œuf.

Coupe de glace et sorbet (3 boules + chantilly maison)

Lait, œufs, gluten.

Assiette de 3 fromages

Moutarde, lait.

Poisson pané maison

Poisson, gluten, œufs.

Poulet pané maison

Poisson, gluten, œufs.