

• LES FRUITS DE MER • À COMPOSER VOUS-MÊME

- Bulots mayonnaise 9.90€
- Crevettes roses mayonnaise BIO 13.80€
- Tourteau ou Araignée 17.90€
- Langoustines mayonnaise 27.80€
- Huîtres du Cotentin
 - Les 6 11.90€
 - Les 9 17.20€
 - Les 12 22.80€
 - Les 24 44.90€

Selon
les arrivages



NOS COMPOSITIONS
La p'tite dégustation
pour commencer 19.80€

OUR PLATTERS

- Pour 1 personne 38.90€
- Pour 2 personnes
avec Homard 116€

Homard de la côte

- Homard mayonnaise 55.80€
- Homard grillé au feu de bois,
beurre blanc 56.80€

16.80€



Plat végétarien

Nems de légumes et sa
sauce aigre douce

Nos Desserts



- Plateau de fromages affinés 9.60€
- Dessert du marché 9.80€
- Île flottante aux fruits de saison 9.80€
- Paris/Carteret ganache chocolat
noir praliné 9.80€

Nos Entrées

- Salade de légumes, crus et cécina 13.80€
- Soupe de poissons maison 14.60€
- Entrée du marché 15.60€
- Fraîcheur de tomates et saumon marinade
coco/agrumes 15.60€
- Foie gras de canard 16.80€
- Huîtres chaudes épinards/parmesan 17.80€



Nos Viandes

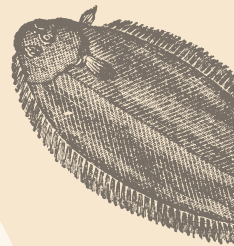


- Ribs de cochon
caramélisés, sauce soja 17.90€
- Pressé de boeuf, sauce foie
gras 24.30€
- Ris de veau poêlés
et son jus "minute" 27.80€
- Feuillantine de pigeon
au foie gras 31.60€

Toutes nos viandes sont d'origine France

Nos Poissons

- Montgolfière de poissons
au coulis de crustacés 21.90€
- Le plat du marché 21.90€
(Selon arrivage, peut-être proposé
avec un supplément)
- Filet de Turbot au beurre
blanc ail noir 29.80€
- La Sole meunière 31.80€



61.80€

À PARTAGER



- Côte de bœuf grillée au feu de bois

POUR DEUX

- Ribs de cochon caramélisés, sauce soja

POUR DEUX

98€

- Épaule d'agneau du pays confite

POUR TROIS OU QUATRE

♥ La pièce maîtresse, le coup de coeur de l'équipe

- Le poisson du moment (Selon arrivage)

POUR DEUX

Prix à l'ardoise



Menu enfant

Moins de 12 ans

12€

Filet de poisson,
Jambon blanc Maison Leforgeais
ou
Filet de poulet pané

Coupe de glace deux boules

Menu du CAP

39,60€

Assiette de fruits de mer ou 7 huîtres
Foie gras de canard
Fraîcheur de tomates et
saumon marinade coco/agrumes
Entrée du marché

Montgolfière de poissons au coulis de crustacés
Pressé de bœuf sauce foie gras
Plat du marché

Plateau de fromages affinés
Île flottante aux fruits de saison
Dessert du marché

La Grande Assiette

52.60€/ personne

Servi pour un nombre pair de couverts
Demi Homard de Carteret
(Homard entier, supplément 24.80€)

Langoustines rôties, beurre blanc
Huîtres chaudes épinards/parmesan
Légumes du moment

Plateau de fromages affinés
Île flottante aux fruits de saison
Dessert du marché

HORAIRES DE SERVICES -

Déjeuner : 12h - 14h

Diner : 19h - 21h30

La direction se réserve le droit de modifier ces horaires en fonction de l'affluence.

Notre établissement est heureux de pouvoir accueillir les personnes à mobilité réduite au restaurant, dans notre salon cheminée.

NOS MOYENS DE PAIEMENTS

CARTE BANCAIRE

CHÈQUE

CHÈQUE VACANCES

TICKETS RESTAURANTS

ESPÈCE

Voici une sélection de notre carte des vins

- IGP Pays D'Hérault Guillem 19.90€
 - Cuvée du Goupil VDF de Gascogne Moelleux 24.60€
 - Côtes de Provence AOC Ste Victoire 32.80€
 - Château Macquin AOC St Émilion 32.80€
 - AOP Cosière de Nîmes, Grenache Vieilles Vignes, Clos des Centenaires 39.60€
- 