

La Carte

Les Entrées

Cheesecake de chèvre frais au saumon fumé	11 €
Salade de crevettes roses et calamars au soja	10 €
Soupe de poissons et sa garniture	9 €
Piquillos farcis aux petits légumes, jambon Serrano	8 €

Les Plats

Quasi de veau « France », sauce Cognac	24 €
Pavé de cœur de rumsteak, sauce Chateaubriand	26 €
Filet de daurade à la plancha, sauce pistou	19 €
Dos d' églefin noix coco et curry	22 €

Les Garnitures

Fondue de poivrons
et
Pommes de terre sautées de l' Ile de Ré

Toutes nos viandes sont d'origine française

Les Incontournables

Assiette de 6 huîtres n° 3 Marennes Oléron	17 €
Planche de charcuteries	15 €
Assiette de Fromages	9 €

Les Desserts

Entremets glacé Monte-Carlo	9 €
Tarte citron meringuée, coulis de fruits rouges	8 €
Crème brûlée à la vanille bourbon	8 €
Assortiments de glaces et sorbets (3 boules)	9 €
(2 boules)	7 €
(1 boule)	4,50 €
Supplément chantilly	1 €

Sorbet : citron vert, cassis, fraise, framboise, fruits de la passion, ananas, orange sanguine, abricot, pineau des Charentes

Glaces : chocolat, vanille, pistache, café, cognac raisin, caramel

Pour votre confort,
merci de commander les desserts en début de repas.