

### Menu de la semaine

Entrée/Plat ou Plat/Dessert **20€**

Entrée/Plat/Dessert **25€**

Voir notre ardoise

### Menu découverte

Entrée/Plat/Dessert **34€**

Choix parmi les \*

### Menu enfant 13€

Steak de bœuf / Filet de poulet pané / Burger / Poisson

Accompagnements: Ecrasé de pommes de terre / Légumes / Frites

Un sirop à l'eau

Barre chocolatée / Tartelette au citron / Glace deux boules

### A partager

Planche mixte : Charcuteries, fromages affinés, olives

15€

Planche gourmande : Foie gras, magret fumé, crevettes, saumon fumé

20€

Planche apéro : Tenders de poulet, beignets de crevettes, bruschetta, falafels

15€


### Entrées

Tartine de burrata rôtie et butternut \* 

10€

Moules au curry et poireau grillé \*

9€

Velouté de châtaignes aux cèpes 

8€

Croquette de canard confit, carotte de Tilques \*

9€

Foie gras maison, chutney pomme / oignon et brioche toastée

13€





## Plats

|   |     |
|---|-----|
| Burger bœuf / végété (+/- 160gr), raclette, bacon, compotée d'oignon, sauce au poivre, frites | 17€ |
| Onglet de bœuf (+/- 160gr), sauce béarnaise, frites, salade *                                 | 19€ |
| Cassolette de crevettes à l'ail noir, patate douce au four *                                  | 19€ |
| Risotto crémeux Carnaroli, légumes de saison et tuile de parmesan                             | 15€ |
| Filet de bar en croute de chorizo, mousseline de panais et carottes rôties *                  | 21€ |
| Lasagnes végétariennes: aubergine, courgette, oignon, pesto rosso                             | 15€ |
| Tartare de saumon Thaï, frites, salade  | 19€ |
| Souris d'agneau miel / moutarde (+/- 375gr), gratin dauphinois                                | 22€ |

Plat végétarien   
Menu découverte \*

## Desserts

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Barre chocolat / cacahuète *          | 9€  |
| Poire pochée, noisettes du Piémont    | 10€ |
| Tartelette citron meringuée *         | 8€  |
| Nougat glacé aux amandes caramélisées | 9€  |
| Tropézienne coing / pistache *        | 9€  |

## Nos incontournables

|   |    |
|---|----|
| Café gourmand / Thé gourmand  | 9€ |
| Sélection de fromages affinés de nos régions  | 9€ |
| La coupe glacée de notre artisan « Les Givrés du Cornet » *   | 8€ |
| 3 boules au choix : Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Rhum raisins, Noisette, Yaourt, Cookies, Caramel, Fraise, Framboise, Cerise, Poire, Citron, Exotique |    |

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.  
Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée  
et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte,  
notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

Prix service compris 15% (PR).  
Tous nos prix sont en euros et TTC.  
Carafe d'eau gratuite sur demande.

