

**Nos entrées - Our Starters**

- Noix de Saint Jacques déglacée au crémant sur un Etuvé

de poireaux et Blette  14 €

*Scallop deglazed with crémant on a stewed leek and chard*

- Ravioles de Gambas à l'Anis, Jus Crémé de Crustacé  13.5 €

*Ravioli of prawns flavored with anise, creamy shellfish juice*

- Marbré de Canard Figue et Poires, chutney de Fruits Rouges


et Pistache  11 €

*Marbled Foie Gras fig and pears, Red fruit and pistachio chutney*


- Terrine de Foie Gras (IGP), Chutney et Pain

aux Fruits Secs   14.50 €

*Terrine de foie gras (IGP), chutney and dried fruit bread*


- Huîtres de Marennes Oléron et ses Vinaigres, 6 Pièces  15 €

*Oysters From Marenne Oléron and its vinegars, 6 pieces*


- Notre Soupe du Jour 8 € 

*Soup of the day*

**Nos plats - Our dishes**

- Cœur de Saumon Label Rouge, Emulsion Coco, Citron Vert, Risotto à l'Encre de Seiche  22 €


*Filet of Salmon, Coconut emulsion, squid ink risotto*

- Jarret de Porc Braisé à la Bière et au miel, Gnocchi Croustillants  18.50 €

*Honey and beer braised pork knuckle, Crispy Gnocchi*


- Sauté D'Agneau Confit dans son jus, Petit Pois Maraicher à la Paysanne  23 €

*Lamb Sauté with Peas*

- Côte de Boeuf, 2 pers., Beurre du Sun7, Frites Salade  55 €

*Rib of beef, 2 pers. Butter from Sun7, French fries and salad*

- Burger Montagnard (pain façon bretzel, myrtille, morbier, steak haché, crispy oignon, poitrine

fumé, tomate), Frites et Salade  18 €

*Beef burger, French fries and salad*

- Lasagnes aux Légumes Confits  14€

*Candied vegetables Lasagna*

- Salade César   16 €

*Caesar salad*

- Salade Thaï aux Crevettes  16 €

*Thai salad with prawn*

- Club Sandwich Poulet, Frites Salade

 18 €

*Club sandwich, French fries and salad*


**Nos Fromages - Our Cheeses**

- Assiette de Fromages 10 € 

*Cheeses plate*

**Nos assiettes à partager**

*Our plates to share*

- Assiette de Charcuteries  11 €

*Delicatessen plate*

- Assiette de Fromages  13 €

*Cheese plate*

- Assiette Mixte   13 €

*Mixed plate*

- Assiette de Crudités  11 €

*Plate of crudités*

**Nos Desserts - Our desserts**

- Cannelé Chocolat et duo de Cannelés Classique, Crumble

Chocolat et Glace Vanille Servi avec son Café  12 €


*Parvis Cannelés Chocolat cannelé, chocolat crumble and vanilla ice cream served with coffee*

- Salade de Fruits de Saison, Granité au Thé Mariage Frères

« Esprit de Noel » 10 €

*Seasonal fruit salad, granita tea*

- Brioche Façon Pain Perdu et Poire Pochée à la Bergamote

Chantilly Basilic Thaï  12 €








*French toast style brioche, poached pear with bergamot and Thai basil whipped cream*

- Sorbets 2 Boules 6 €, 3 boules 8 €,

Supplément Chantilly 2 € 

*Sorbets 2 Balls 6 €, 3 balls 8 € supplement Chantilly 2 €*

Informations allergènes - Allergen information

 Plat contenant du poisson - Dish containing fish  Plat contenant des fruits de mer - Dish containing seafood and crustaceans  Plat contenant des produits laitiers - Dish containing dairy products  
 Plat contenant des fruits à coques - Dish containing nuts  Plat convenant aux végétariens - Vegetarians dish  Plat contenant des œufs - Dish containing eggs  
 Plat contenant des produits carnés - Dish containing meat products