

la Carte

Planche à partager

Planche de tapas variées pour 2 personnes

13€50

Mixed tapas board for 2 people



Les Entrées



Galipettes farcies au Fromage Frais, ail et fines herbes

8€50

Galipettes stuffed with cheese garlic and fine herbs



Croquant de Légumes de saison rôtis, pâte croustillante

10€50

Seasonal roasted vegetable tartlet with crispy pastry

Tartelette croustillante aux Escargots de Mouliherne,
Légumes fondants au beurre persillé

15€50

Crispy tartlet with Mouliherne snails, melting vegetables with parsley butter

Foie Gras de Canard (UE) mi-cuit parfumé au Cognac
et aux épices douces

16€50

Half-cooked Duck Foie Gras with Cognac, Fruity onion chutney

Salade Hivernale gourmande, éclats de noix,
œuf poché et butternut rôtie

Gourmet Winter Salad, walnut pieces, poached egg and roasted butternut squash

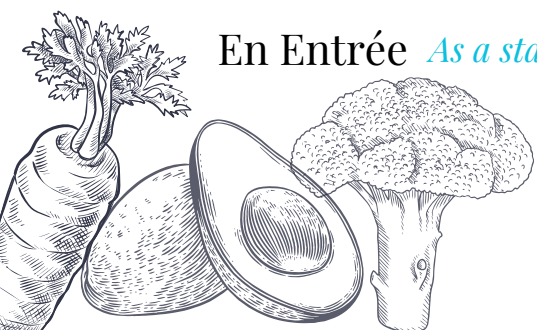
En Entrée *As a starter* / En Plat *As a main course*

11€50 / 16€50

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande

Les plats (Fait Maison) sont élaborés sur place à partir de produits frais

Les prix sont TTC et service compris





la Carte

Les Plats

Magret de Canard , Crèmeux de Petits Pois, Pomme de Terre dorée et sa sauce aux Griottes parfumées au Grué de Cacao **19€00**

Duck Breast, Creamy Peas, Golden Potato and Morello Cherry Sauce flavored with Cocoa Nibs

Duo de crevettes au charbon de bambou, éclats de Betteraves, risotto du Jardin **21€00**

Duo of bamboo charcoal shrimp, beetroot flakes, garden risotto



Risotto crèmeux aux Légumes du marché **14€50**

Creamy Risotto with Market Vegetables

Pavé de Veau  infusé au Chorizo, Carottes Fanes glacées et ses lingots croustillants de Polenta **21€00**

Veal steak infused with chorizo, glazed carrot tops and crispy polenta ingots

Filet de St Pierre et son inspiration du moment **21€00**

John Dory Fillet and its current inspiration

Burger du Chef  **17€50**

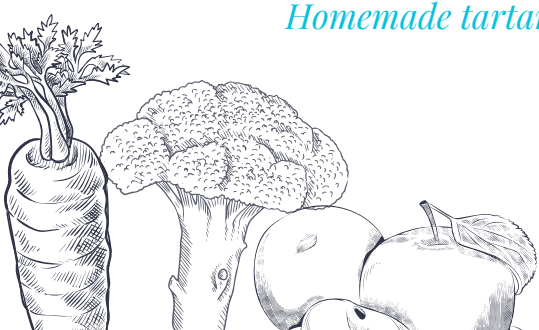
Sauce Tartare Maison, Pain aux Céréales du Boulanger, Oignons confits, Salade, Steak, Fromage, Tomate, Frites Maison,

Homemade tartar sauce, candied onion, salad, steak, cheese, tomato

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande

Les plats (Fait Maison) sont élaborés sur place à partir de produits frais

Les prix sont TTC et service compris





la Carte

Les Desserts

Sélection du Fromager

9€50

French Cheese Plate

Verrine façon tarte citrons

7€90

Lemon pie-style verrine

Délice Chocolaté et son Croustillant Praliné

7€90

Chocolate Delight and its Praline Crisp

Crème brûlée au cointreau

7€90

Cointreau crème brûlée

Café ou Thé Gourmand

9€50

Gourmet Coffee or Tea

Composez votre Coupe Glacée

Create your own ice cream sundae

1 Boule 2€90

2 Boules 4€50

3 Boules 5€90

Supplément chantilly 1€00

Les crèmes glacées

Vanille Bourbon, chocolat, caramel, pistache, menthe chocolat, rhum raisin, banane

Bourbon vanilla, chocolate, caramel, pistachio, chocolate mint, rum raisin, banana

Les sorbets

Citron vert, fraise, framboise, fruits de la passion

Lime, strawberry, raspberry, passion fruit

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande

Les plats (Fait Maison) sont élaborés sur place à partir de produits frais

Les prix sont TTC et service compris





le Menu

Menu Pelican

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

20€00

Starter + Main course or Main course + Dessert

Entrée + Plat + Dessert

27€50

Starter + Main course + Dessert

Plat seul

15€50

Main course

Galipettes farcies au fromage frais, ail et fines herbes

Galipettes stuffed with cheese garlic and fine herbs

OU / OR

Entrée du Moment

Starter of the day



Camembert rôti au four, Jambon de Pays, légumes croquants et
Pommes Grenailles aux herbes de Provence

Roasted Camembert, Country Ham, crispy vegetables and Grenaille Potatoes with Provençal herbs

OU / OR

Plat du Moment

Dish of the day



Verrine façon tarte citrons

Lemon pie-style verrine

OU / OR

Dessert du Moment

Dessert of the day

OU / OR

trilogie de fromages

cheese trilogy

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande

Les plats (Fait Maison) sont élaborés sur place à partir de produits frais

Les prix sont TTC et service compris





le Menu

Menu Enfant

12€00

Plat + Dessert

Main course + Dessert

+ 1 boisson soft

1 soft drink

+ 1 surprise

1 surprise

Nous consulter pour le menu enfant

Stuffed galipettes with fresh cheese

Jusqu'à 12 ans

Up to 12 years old

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande

Les plats (Fait Maison) sont élaborés sur place à partir de produits frais

Les prix sont TTC et service compris