

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



Gaspacho de Légumes de Saison

8€50

Seasonal Vegetable Gazpacho

Tartare de Poisson aux Agrumes

13€50

Fish Tartare with Citrus Fruits

Mi-cuit de Foie Gras de Canard au Cognac



16€50

Chutney d'oignons aux fruits

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

Salade César

Entrée / Plat

12€50 / 17€50

Salade, Poulet aux Céréales, Parmesan, Tomates, Oeuf, Sauce Maison

Salad, Chicken with Grains, Parmesan, Tomatoes, Egg, Homemade Sauce

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



Filet de Boeuf Chateaubriand

27€50

Sauce Provençale, écrasé de Pomme de Terre et Légumes d'été

Chateaubriand Beef Steak, Provençal sauce, mashed potatoes and summer vegetables

Sélection du Boucher (UE), Frites Maison, Salade

17€50

Piece of Steak, Homemade Fries, Salad



Lasagne Végétarienne aux Saveurs du Sud

14€50

Vegetarian Lasagna with Southern Flavors

Carpaccio de Boeuf



17€50

Huile Noitée, Copeaux de Parmesan, Salade, Frites Maison

Beef Carpaccio, Noitée oil, Parmesan, salad, French fries

Poisson selon arrivage et inspiration du moment

21€50

Fish according to arrival and inspiration of the moment

Pavé de Veau parfumé au Romarin,



20€50

Douceur d'Abricot et Légumes de Saison

Veal steak flavored with rosemary, Apricot Sweetness and Seasonal Vegetables

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

Assiette du Fromager

9€50

French Cheese Plate

Tiramisu Revisité aux Fruits de Saison

7€90

Tiramisu Revisited with Seasonal Fruits

Carpaccio d'Ananas aux saveurs Mojito

7€90

Pineapple Carpaccio with Mojito Flavors

Coupe Fraicheur

7€90

Sorbet Fraise, Sorbet Framboise, Sorbet Citron, Fruits Frais, coulis, chantilly

Strawberry Sorbet, Raspberry Sorbet, Lemon Sorbet, fresh fruit, coulis, cream

Café ou Thé Gourmand

9€50

Gourmet Coffee or Tea

Composez votre Coupe Glac e

Create your own ice cream sundae

1 Boule 2€90

2 Boules 4€50

3 Boules 5€90

Supplément chantilly 1€00

Les cr mes glac es

*Vanille Bourbon, café, chocolat, caramel, pistache, menthe chocolat, rhum raisin, banane
Bourbon vanilla, coffee, 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



Suprême de Poulet Jaune à l'Angevine

Supreme of Yellow Chicken with Angevin Sauce



OU / OR

Plat du Moment

Dish of the day



Tiramisu Revisité aux Fruits de Saison

Tiramisu Revisité aux Fruits de Saison

OU / OR

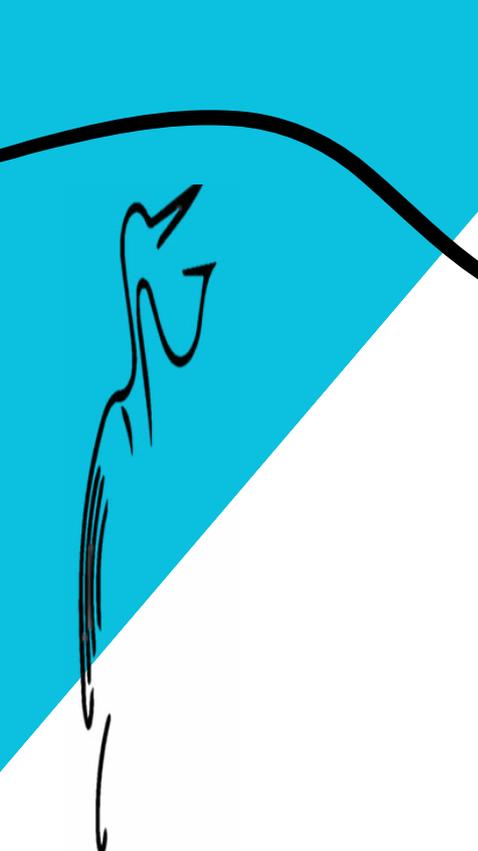
Dessert du Moment

Dessert of the day

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