

Les Entrées

Salade de chèvre chaud sur toast	7,50€
Gravlax de saumon à l'aneth	11,10€
Palourdes farcies maison (12)	12,50€
Foie gras de canard maison	14,10€

Les Grandes Salades

Salade périgourdine

Salade mélangée, foie gras maison, filet de canard, gésier de poulet, lardons, pomme de terre, toasts, tomate.....

15,70€

Salade nordique

Salade mélangée, gravlax de saumon, filet de hareng, asperge, tomate, blinis, sauce aneth.....

14,10€

Salade paysanne

Salade mélangée, pomme de terre, cantal, lardons, jambon cru, tomate, œuf.....

12,30€

Cesar salade

Salade mélangée, poulet, tomate, croûtons, œuf, maïs, concombre, sauce cesar.....

12,50€

Les Pâtes

Lasagnes maison et salade verte.....	12,10€
Tagliatelles Carbonara.....	11,40€
Tagliatelles au Saumon fumé.....	11,50€
Penné au pesto et jambon cru.....	12,70€

Les Pizzas

Margarita	Tomate, fromage.....	7,90 €
Churras	Tomate, fromage, jambon, champignons.....	9,60 €
Chef	Tomate, fromage, jambon, champignons, chorizo.....	10,00 €
Orientale	Tomate, fromage, poivron, chorizo, merguez, olives.....	10,30 €
Country	Tomate, fromage, lardons, oignon, crème fraîche, œuf.....	10,70 €
Tomahawk	Tomate, fromage, viande hachée, oignon, persillade, œuf.....	10,70 €
Mamma Mia	Tomate, fromage, jambon fumé, crème, œuf.....	10,50 €
Quatre Saisons	Tomate, fromage, jambon, champignons, poivrons, cœur d'artichaut.....	11,00 €
Verde	Tomate fraîche, fromage, aubergine, poivron.....	9,70 €
Gorgonzola	Tomate, fromage, lardons, oignon, gorgonzola.....	11,20 €
Andalouse	Tomate, fromage, andouille, oignon, lardons.....	11,40 €
Savoyarde	Oignon, lardons, pomme de terre, reblochon, crème.....	12,90 €
Pizza aux 4 Fromages	Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, camembert.....	11,70 €
La Provençale	Tomate, fromage, bacon, chèvre, miel, figue.....	12,50 €
Binic	Tomate, fromage, andouille, St jacques, persillade.....	14,40 €
Madone	Tomate, fromage, anchois, câpre, olives.....	9,20 €
Antillaise	Tomate, fromage, poulet fumé, ananas, poivrons, olives.....	10,40 €
Pizza au thon	Tomate, fromage, thon, oignon, crème fraîche.....	10,40 €
Pizza au saumon	Tomate, fromage, saumon, crème fraîche, pointe d'asperge.....	12,90 €
Royale	Tomate, fromage, saumon, moules, crevettes, persillade.....	12,90 €
Chausson	St-Jacques, poireau, carotte, crème fraîche, fromage.....	14,10 €
Bambino	Tomate, fromage, jambon.....	7,50 €
<i>Supplément</i>		1,20 €

Menu Enfant **8,30 €**

Pizza Bambino ou **Jambon frites** ou **Nuggets**

Glaces ou **Crème caramel**

Jus d'orange ou **Coca**

Prix nets, service et taxes inclus

Le Poisson

Brochette de saumon à l'aneth	15,70 €
Moules marinières, frites <i>Selon arrivage</i>	13,50 €
Moules à la crème, frites <i>Selon arrivage</i>	14,10 €
Moules à la catalane, frites <i>Selon arrivage</i>	14,10 €

Les Grillades et les Viandes

Entrecôte beurre maître d'hôtel	19,50 €
Côte d'agneau grillées aux herbes	16,20 €
Tartare de bœuf	15,70 €
Mixed grill (saucisse, magret, côte d'agneau)	16,20 €
Chicago Burger (viande hachée maison, tranche de cheddar, oignon confit, tomate)	15,10 €
Appalache Burger (viande hachée maison, reblechon, bacon, oignon confit, tomate)	15,80 €
Véritable Andouillette de Troyes (AAAAA) sauce moutarde	15,60 €
Magret de canard au poivre vert	16,20 €
Escalope de Veau Milanaise (panée)	16,10 €
Escalope de Veau gourmande (lardon, crème, champignon)	16,10 €
Escalope de Veau Conchini (jambon cru, cognac, crème)	16,10 €

Toutes les viandes sont accompagnées de frites maison, haricots verts ou tagliatelles.

Nos viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Les Desserts Maison

Sablé aux fraises	6,40 €
Tiramisu	6,20 €
Mousse au chocolat	5,50 €
Ile flottante	5,10 €
Profiteroles chocolat et caramel	6,90 €
Crème brûlée	5,90 €
Crème caramel	4,90 €
Baba au rhum et fruits de saison	6,60 €
Café gourmand	7,30 €

Les Glaces

2 parfums	4,10 €
3 parfums	5,50 €
Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Cassis, Pistache, Caramel, Rhum Raisin, Citron, Nougat, Passion, Framboise,	
Suppléments chantilly	1,50 €

Les Coupes de Glaces

Dame Blanche	6,30 €
Crème glacée vanille, meringue, sauce chocolat, chantilly	
Brownie	6,30 €
Crème glacée chocolat, sauce chocolat, brownie, chantilly	
La Locminoise	6,90 €
Crème glacée caramel, crème glacée vanille, pommes cuites, sablés bretons, sauce caramel, chantilly	
Coupe America	6,30 €
Crèmes glacées chocolat, caramel, vanille, noix de pécan, sauce caramel, chantilly	
Fraises Melba	6,90 €
Crème glacée vanille, fraise, coulis de fruits rouges, chantilly	
Coupe Colonel	6,20 €
Sorbet citron, vodka	

Les Boissons

Les Apéritifs

Kir (10 cl)	2,40 €
Kir pétillant (10 cl)	3,70 €
Anis (2 cl)	2,70 €
Martini, Porto, Suze (5 cl)	3,10 €
Marsala aux amandes (5 cl)	2,90 €
Whisky (4 cl)	3,80 €
Whisky coca	4,90 €
Bière Pelforth	2,90 €
Leffe Pression (25 cl)	3,70 €

Les Boissons Fraîches

Coca Cola (33 cl)	2,80 €
Orangina (33 cl)	2,80 €
Jus d'orange, ananas, abricot, tomate (25 cl)	2,80 €
Limonade (33 cl)	2,80 €

Les Eaux Minérales

	50 cl	1 l
Plancoët	3,80 €	4,90 €
Plancoët fines bulles	3,80 €	4,90 €
Perrier (33 cl)	2,90 €	

Les Boissons chaudes

Café, Décaféiné	1,50 €
Thé, Tisane	1,90 €
Cappuccino	2,70 €
Irish Coffee	5,80 €
Café Gourmand	7,30 €

Les Digestifs

Cognac, Armagnac, Calvados, Bailey's, Get 27, Menthe Pastille, Poire Williams	4,50 €
---	--------

Les Vins

Les Vins de Pays

	25 cl	50 cl	1 l
Rouge	3,80 €	7,20 €	13,90 €
Rosé	3,80 €	7,20 €	13,90 €

Les Vins en Bouteilles

	37,5 cl	75 cl
• Rosé		
Côtes de Provence AOC	11,50 €	17,80 €
• Blanc		
Chardonnay		15,50 €
• Rouge		

Vins de Pays

St Chinian La Dournie	21,10 €
Pays d'Oc L'Arbousier	20,90 €

Loire

Chinon Domaine Éric Herault	20,50 €
Saumur Champigny	
Domaine des Frogères	24,70 €

Côtes du Rhône

Les Lauzières Tardieu	25,40 €
-----------------------------	---------

Bordeaux

Côtes de Blaye	21,10 €
Montagne St Émilion Haut Gardat	26,80 €

Vins Italiens

Bardolino Rosé	9,10 €	18,50 €
Valpolicella	9,50 €	19,10 €

Cidre

Cidre artisanal (75 cl)	10,50 €
-------------------------------	---------

Champagne

Champagne brut (75 cl)	45,00 €
------------------------------	---------

Consultez les Vins du Mois à l'ardoise