



Formule du jour

Uniquement le midi - Voir adresses

Entrée + Plat + Dessert	18.80€
Entrée + Plat	15.80€
Plat + Dessert	15.80€
Plat du jour	12.80€

Menu enfant - 8.50€

Aiguillettes de poulet panées, frites
ou
Saumon à la plancha, julienne de légumes

Boulets de glace
ou
Salade de fruits frais maison

Entrées

Saumon fumé par nos soins	10.80€
Saumon mariné aux fruits rouges	11.80€
Planche de l'Estacade <i>(rillettes, jambon Serrano, cromesquis pimentés, pollos)</i>	10.50€
Terrine de campagne maison	8.50€
Duo tartare de dorade et saumon mariné, sauce pesto	12.00€

Salades gourmandes

Salade de chèvre chaud et jambon Serrano

Salade de Pollos

(salade, aiguillettes de poulet panées aux épices douces, poivrons)

Salade guacamole et crevettes

(purée d'avocat, crevettes, agrumes, sauce cocktail)

Camembert rôti au miel et sa tuile de lard



Poissons

Pavé de saumon à la plancha (~ 190gr)	18.50€
Longe de thon « Albacor » à la plancha (~ 190gr)	18.50€
Filet de dorade royale à la plancha (~ 180gr)	17.00€
Brochette de gambas	18.00€

Sauces maison au choix : velouté de vin blanc - Beurre blanc - Tomaté - Crustacé
Garnitures au choix : Frites - Julienne de légumes - Salade - Gratin dauphinois - Pommes grenailles

Garniture supplémentaire : 2.00€

Viandes

Château filet à la plancha et son sablé aux épices (~ 180gr) (meilleure partie du boeuf)	24.00€
Souris d'agneau confite au thym (~ 400gr)	19.00€
Pièce du boucher à la plancha (~ 180gr)	14.00€
Entrecôte à la plancha (~ 300gr)	23.00€
Tartare de boeuf - non préparé (~ 180gr)	14.50€
Finger de canard à la plancha (~ 170gr)	18.00€
Steak de soja à la plancha (~ 200gr)	13.50€

Sauces maison au choix : Béarnaise - Poivre - Bleu
Garnitures au choix : Frites - Julienne de légumes - Salade - Gratin dauphinois - Pommes grenailles

Garniture supplémentaire : 2.00€



Fromages

Curé Nantais rôti au miel sur lit de salade	7.50€
Saveur du terroir	7.50€

Desserts

Crème brûlée vanille bourbon	8.00€
Salade de fruits frais maison (de saison)	6.50€
Macaron aux fruits de saison et sa ganache chocolat blanc	8.00€
Fondant coulant tout chocolat et sa boule de glace <i>(10 minutes de préparation)</i>	7.00€
Café gourmand	7.50€
Thé gourmand	7.90€
Coupe de Menthe Pastille et sa glace	7.50€
Assortiments de glace	<i>Voir carte des glaces</i>