



### Formule du jour

Uniquement le midi - Voir adresses

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Entrée + Plat + Dessert     | 19.90€ |
| Entrée-plat ou plat-dessert | 16.90€ |
| Plat du jour                | 13.90€ |

### Menu enfant - 8.90€

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  | 11.80€ |
| Ajouter planche de jambon serrano  | 9.80€  |
| Planche de l'Estacade<br><i>(rillettes, jambon Serrano, cromesquis pimentés, pollos)</i> | 12.50€ |
| Filet de sardine   | 9.50€  |
| Tartare de thon  | 9.50€  |

### Partie végétarien: Hamburger de soja : 15.50€

(pain blanc, steack de soja, cheddar, oignons, salade, cornichons, aigre doux, sauce hamburger)

### Salades gourmandes

|  |        |
|--|--------|
| Salade de chèvre chaud et jambon Serrano   | 14.50€ |
| Salade de Pollos<br><i>(salade, aiguillettes de poulet panées aux épices douces, poivrons)</i> | 14.50€ |
| Salade guacamole et crevettes<br><i>(purée d'avocat, crevettes, agrumes, sauce cocktail)</i>   | 14.00€ |
| Camembert rôti au miel et sa tuile de lard   | 10.00€ |



## 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)<br><i>(meilleure partie du boeuf)</i> | 24.00€ |
| <i>Souris d'agneau confite au thym (~ 400gr)</i>   | 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<br><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> |