La Carte

Nos fruits de mer et crustacés

Assiette de 10 bulots *Plate of 10 whelks*	10,00 €
Assiette de 6 huitres *Plate of 6 oysters*	15,00 €
Assiette de 5 huitres gratinées *Plate of 5 gratinées oysters*	17,00 €
Assiette Côte du Midi : huitres, moules crues, crevettes, bulots, langoustines *Plate of Shell fish: oysters, mussels, shrimps, whelks, prawns*	22,50 €
Le Chalutier (plateau de fruits de mer pour 1 ou 2 personnes) *Bigger plate of Shell fish (1 or 2 persons)*	46,00 €

Nos entrées

Soupe de poisson de roche *Homemade fish soup*	13,00 €
Salade césar au poulet croustillant *Cesar salad with crispy chicken*	*Entrée* 14,00 € *Plat* 19,00 €
Planche de Charcuterie *Plate of " charcuterie"*	*pour 1 personne* 19,00 € *à partager* 35,00 €
Salade de chèvre Rocamadour et noix, vinaigrette au miel *Rocamadour goat cheese salad with honey vinaigrette*	*Entrée* 14,00 € *Plat* 19,00 €
Foie gras pressé fait maison à l'hibiscus	15,00 €
Carpaccio de Saint Jacques	17,00 €

Nos poissons

Sole (300 / 400g) rôtie au beurre — 30,00 €
Roasted sole with butter

Pareillade de poissons — 35,00 €
Plate with fishs

Ravioles faites maison de crustacés à la bisque, fenouil confit (homard, gambas, tourteau) — 30,00 €
Shellfish ravioli with bisque and confit fennel

Quenelle faite maison de daurade, sauce façon soupe de poisson tomaté, fenouil confit — 24,00 €
Sea bream quenelle with tomato-based fish soup sauce and confit fennel

Loup en pâte feuilletée, fumé crémé, petits légumes — 30,00 €
Sea bass in puff pastry with creamy fish fumet sauce and baby vegetables

Lotte sauce safranée, ravioles faites maison façon Dauphiné — 28,00 €
Monkfish with saffron sauce and Dauphiné-style ravioli

Nos viandes

Faux filet, frites maison, sauce poivre ou roquefort au choix — 21,00 €
Sirloin steak, homemade french fries, pepper or blue cheese sauce

Entrecôte de boeuf, frites maison, sauce au poivre ou roquefort au choix — 26,00 €
Beef entrecote, homemade french fries, pepper or blue cheese sauce

Nos desserts

NOS COUPES GLACEES

Glaces non faites maison SUPPLEMENT CHANTILLY : 0,50 €

Coupe deux boules — 6,00 €

Parfums au choix : vanille, caramel, café, chocolat, praliné, cassis, coco, passion, citron, fraise, rhum raisin, menthe chocolat, Smarties

Chocolat liégeois — 10,00 €

2 boules chocolat, 1 boule vanille, chantilly, coulis chocolat

Café liégeois: — 10,00 €

2 boules café, 1 boule vanille, chantilly, coulis café

Nocciola — 10,00 €

2 boules praliné, 1 boule vanille, chantilly, coulis noisette

Mocha — 10,00 €

2 boules café, 1 boule chocolat, chantilly, coulis café

Tutti Frutti — 10,00 €

4 boules sorbets aux fruits, chantilly, coulis fruits rouges

Colonel — 10,00 €

2 boules citron, vodka

NOS GOURMANDISES

Tarte tatin maison et sa boule de glace vanille, chantilly — 8,00 €

Homemade Tarte Tatin with one scoop of vanilla ice cream, whipped cream

Baba au limoncello — 8,00 €

Baba with limoncello

Crème Brulée — 9,00 €