



LA CARTE

PLANCHES A PARTAGER OU PAS

| | |
|--|-----------|
| - Os à moelle canon, fleur de sel x2 | 16,00 € |
| - Planche de charcuterie (mortadelle truffée, jambon Sérano) | 16,00 € |
| - Friture d'Eperlan*, sauce tartare et citron | 15,00 € |
| - Beignets de calamars*, sauce tartare et citron | 12,00 € |
| - Mont d'or au lait cru, pomme de terre au four, jambon Sérano, mortadelle truffée, salade | 18,00 €/p |

NOS ENTREES

| | |
|---|---------|
| - Ravioles de grenouilles, étuvée de poireaux, sauce mousseuse au Noilly Prat | 14,00 € |
| - Crèmeux de Butternut au beurre noisette, cappuccino à la châtaigne, croutons et champignons | 11,50 € |
| - Terrine de foie gras de saison, mini poire rôti au vin chaud | 17,00 € |

NOS VIANDES

| | |
|---|---------|
| - Burger du 'Canotier', Bœuf Français (180gr), lard fumé, gouda, oignons, sauce bacon fumé, salade et frite | 19,50 € |
| - Nem de joue de bœuf braisé, cacahuètes grillées et épices douces, purée de patate douce et légumes | 21,00 € |
| - Rognon de veau rôti entier, jus crèmeux au Noilly Prat, pomme de terre écrasée et légumes | 22,00 € |
| - Pluma Pata Negra 'Ibérique' (200gr environ) servie rosée, fleur de sel, pomme de terre écrasée | 24,00 € |

NOS POISSONS

| | |
|---|---------|
| - Friture d'Eperlan* (330gr), sauce tartare au safran, salade | 18,00 € |
| - Grenouilles* à l'ail et au persil, garniture | 23,00 € |
| - Noix de Saint-Jacques snackées, pulpe d'oignons au lard fumé et risotto | 25,00 € |

Assiette de garniture supplémentaire

| | |
|---|---------------|
| <i>(au choix: frites, pomme de terre écrasée, légumes de saisons, salade verte)</i> | 6,00 € |
|---|---------------|

*Liste des allergènes disponible n'hésitez pas à nous la demander
"Par soucis de fraîcheur certains produits peuvent manquer" - Prix net service compris
produits surgelés