

MENU CANOTIER 36.00€

Entrée

Terrine de foie gras maison, compotée de pommes et framboises, pain grillé

(+6€)

OU

Charlotte de piquillos et légumes confits, chorizo, tuile au parmesan et coulis
aux aromates

OU

Tataki de thon, salade de wakamé, huile vierge à la thaï

Plat

Grenouilles* à l'ail et au persil, pomme de terre grenailles aux herbes de
Provinces

OU

Friture d'Eperlans* sauce tartare et salade verte

OU

Quasi de veau 'Français', rôti au thym, écrasé de pomme de terre et légumes,
jus brun

Dessert

Fromage blanc

OU

Demi Saint-Marcellin affiné

OU

Minestrone d'ananas et rocher coco

OU

Feuillantine au chocolat praliné, coulis de fruits rouges

MENU GUINGUETTE 27.00€

Entrée

Terrine de campagne, sel de NoirMoutier

Plat

Friture d'Eperlans* sauce tartare et salade verte

Dessert

Fromage blanc

OU

Panacotta coulis de fruits rouges

MENU ENFANTS 13.50€

Cordon bleu, frites

1 boule de glace

GARNITURES

SUPPLEMENTAIRES 6€

Frites ou salade verte ou pomme de terre grenaille ou légumes croquants

LA CARTE

Entrées

- Terrine de campagne, sel de NoirMoutier - 14.00€
- Terrine de foie gras maison, compotée de pommes et framboises, pain grillé - 20.00€
- Tataki de thon, salade de wakamé, huile vierge à la thaï - 14.00€
- Charlotte de piquillos et légumes confits, chorizo, tuile au parmesan et coulis aux aromates - 14.00€
- Saucisson entier à découper - 13.00€
- Calamars à la romaine et sauce tartare - 12.00€
- Friture d'éperlans et sauce tartare, citron - 15.50€

Viandes

- Quasi de veau 'Français' rôti au thym, écrasé de pomme de terre et jus brun 27.00€
- Tartare de boeuf au couteau 'Charolais', frites et salade verte 23.00€
- Viande du marché (voir ardoise)

Poissons

- Grenouilles* à l'ail et au persil accompagnées grenaille - 27.50€
- Friture d'Eperlans*, sauce tartare et salade mélangée - 18.50€
- Tataki de thon à la thaï, salade de wakamé au sésame et pomme de terre grenailles 25.00€
- Tartare de saumon aux saveurs d'Asie, frites et salade verte 25.00€
- Poisson du marché (voir ardoise)

Végétarien

- Cassolettes de ravioles, sauce au persillée salade verte - 23.00€

LES DESSERTS

Fromages

- Saint Marcellin entier - 8.00€
- Demi Saint-Marcellin - 5.00€
- Fromage gourmand (Saint Marcellin entier - 1 verre de Pinot noir 12cl) - 11.00€
- Fromage blanc (coulis de fruits rouges - crème fraîche) - 4.50€

Desserts

- Feuillantine au chocolat praliné coulis de fruits rouges - 8.00€
- Baba* au rhum et crème sucrée shooter de boisson rhum vanille maison - 8.50€
- Madeleines aux miel maison, glace caramel cacahuètes - 8.00€
- Panacotta coulis de fruits rouges - 7.50€
- Minestrone d'ananas et rocher coco - 8.00€
- Gaufre* - 6.50€
- (nutella, crème sucrée, nature, sauce chocolat, crème de marron, nature, sucre glace)
- Café gourmand (4 mignardises, 1 café) - 8.50€
- Champagne gourmand (4 mignardises, 1 coupe de champagne) - 15.00€

NOS COUPES DE GLACES - 9.50€

- Dame blanche
(3 boules vanille, crème sucrée, sauce chocolat)
- Café Liégeois
(3 boules café, sauce café, crème sucrée)
- Chocolat Liégeois
(3 boules chocolat, sauce chocolat, crème sucrée)
- Porto Rico
(rhum raisin, ananas, noix de coco, crème sucrée, Oréo)
- Coupole
(cassis, pêche de vigne, citron de Sicile, coulis fruits rouges, crème sucrée)
- Eté Indien
(châtaigne, noisette, vanille, crème de marron, crème sucrée, Spéculos)
- Babath
(passion, mangue, ananas, crème sucrée, cacahuète)
- Colonel
(2 boules citron de Sicile, shooter Vodka)
- L'After-eight
(2 boules menthe chocolat, shooter get 27)
- La Pinia
(2 boules ananas, shooter Malibu)
- La limoncello
(2 boules citron, shooter limoncello) -

PARFUMS DE NOS GLACES

1 BOULE 3€2 BOULES 5.50€3 BOULES 7.50€

SORBETS:

cassis - passion - mangue - fraise - citron - rhum raisin - pêche de vigne - noix de coco

CREMES GLACEES:

vanille Bourbon - noisette - pistache - caramel beurre salé - chocolat Tanzanie - café
espresso - châtaigne - chocolat menthe

GARNITURES: (+2€)

oréo, spéculos, cacahuètes, crème sucrée, sauce chocolat, crème de marron, nutella