

Les Entrées

<i>Douzaine d'Huîtres</i>	17,50€
<i>Plateau de Coquillages</i>	30,00€
<i>Assiettes de Coquillages</i>	16,00€
<i>Assiette de Bulots Aioli</i>	12,50€
<i>Moules Marinières</i>	10,50€
<i>Soupe de Poissons « Maison »</i>	14,50€
<i>Huîtres gratinées au roquefort</i> (15mn d'attente)	16,00€
<i>Vol au Vent « façon Mamie »</i>	12,50€

Les Poissons

<i>Sole Meunière</i>	28,00€
<i>Queue de Lotte à la Sètoise</i>	15,50€
<i>Dos de Cabillaud au Vermouth</i>	15,50€
<i>Encornets farcis</i>	19,50€
<i>Filet de Daurade « Royale » au Xérès</i>	19,50€
<i>Gambas sautées au Xérès</i>	25,00€

Les Viandes

<i>Pavé de Bœuf façon Rossini</i>	25,00€
<i>Pavé de Bœuf (sauce au choix)</i>	20,50€
<i>Gardiane de Taureau</i>	16,50€
<i>Magret de Canard (sauce au choix)</i>	19,50€
<i>Suprême de volaille (sauce au choix)</i>	15,50€
<i>Joue de porc en Gibelote</i>	15,50€

Les Desserts

<i>Assiette de Fromages</i>	5,50€
<i>Pâtisseries « Maison »</i>	6,50€
<i>Glaces Digestives</i>	6,50€
<i>Sorbet-glace</i>	5,00€

Nos Salades « Repas »

Salade de Foie de Volaille 12,50€
Salade verte, tomates, julienne de légumes, foies de volailles, croûtons aillés

Salade du Terroir 15,00€
Salade verte, tomates, julienne de légumes, magret de canard fumé, fromage de chèvre chaud

Salade Périgourdine 14,50€
Salade verte, tomates, julienne de légumes, Foie de Volailles, Gésiers, Magret Fumé

Salade Normande 15,50€
Salade verte, tomates, julienne de légumes, camembert rôti, magret de canard fumé

Salade Gourmande 16,00€
Salade verte, tomates, julienne de légumes, magret de canard fumé, foie gras poêlé

Menu enfant à 10.5€ (-de 12 ans)

Salade Mixte ou Charcuterie

Moules Marinières ou Aiguillette de poulet avec accompagnement

Glace et Surprise

Menu du terroir à 19€

Moules marinières à la crème

Ou

Terrine Campagnarde

Ou

Bulots aioli

Ou

Salade de foie de volaille

Dos de cabillaud au Vermouth

Ou

Rouille de poulpe « Aigues-Mortaise »

Ou

Suprême de volaille Forestière

Ou

Joue de porc en Gibelote

Fromage ou Dessert

Menu à 27€

Salade du Terroir
(Chèvre chaud, Magret fumé)

Ou

Soupe de poissons « Maison »

Ou

Panaché de coquillages
(Huîtres, Moules, Bulots)

Ou

Vol au vent façon « mamie »

Ou

Huîtres gratinées au roquefort

Encornets Farcis de « Corinne »

Ou

Filet de Daurade Royale au Xérès

Ou

Magret de Canard Sauce Roquefort

Ou

Pavé de Bœuf au Poivre Vert ou Rossini (sup 5€)

Ou

Gardiane de Taureau

Fromage ou Dessert