



# Formule 19€

## Entrées

Velouté d'asperges vertes  
Ou  
Ravioles de chèvre à la crème parmesane

## Plats

Pavé de cabillaud rôti, riz pilaf au safran, vinaigrette à l'échalote  
Ou  
Suprême de volaille fermière, petit pois à la française

## Desserts

Sélection de sorbets  
Ou  
Crème brûlée à la vanille

Plat seul 12€  
Entrée plat ou plat dessert 16€  
Entrée, plat, dessert 19€  
Le midi uniquement du mardi au vendredi

## au grill

Magret de canard entier grillé	17€
Pièce du boucher grillée	17€
Pavé de thon grillé	22€
Côte de bœuf pour 2 personnes	65€

Les plats canailles sont intégrables dans la formule avec supplément

---

Bon appétit !!!

## La carte

### Nos entrées

Ravioles de chèvre frais à la crème parmesane	11€
Pointes d'asperges vertes, chorizo et œuf au plat	12€

### Nos poissons

Pavé de cabillaud « Skreï » rôti, risotto aux fèves velouté de haddock	21€
Pavé de thon grillé, légumes de saison et sauce bois boudran	24€

### Nos viandes

Souris d'agneau braisée et petits pois à la française	21€
Magret de canard rôti au miel de lavande	22€
Cœur de rumsteck « Black Angus » grillé sauce aux morilles	24€

### Nos desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon	7€
Fondant au chocolat et glace coco	9€
Sélection de fromages affinés	10€

### Menu enfant 12€(jusqu'à 8ans)

Viande ou poisson  
Une boule de glace et un sirop au choix

*Le soir et dimanche midi uniquement !!!*



Bon appétit !!!