



La carte

Tous nos produits sont élaborés à base de produits frais dans un souci permanent de respecter la saisonnalité. Nous dépendons ainsi de la criée et des divers arrivages de produits de saison – En raison de ces aléas, certains produits peuvent momentanément nous faire défaut.

Merci de votre compréhension.

ENTRÉES

LA TOMATE

Soupe froide de tomates et sa tartine de chèvre frais aux herbes fraîches et pignons de pin

12,50 €

L'ŒUF BIO

Oeuf parfait façon florentine – espuma d'épinards, croustillant de chorizo et comté

12,50 €

LE SAUMON

Saumon fumé par nos soins, crème acidulée et pain grillé

15,50 €

LE FOIE GRAS

Terrine mi-cuite de foie gras de canard, chutney de saison

16,50 €

LA LOTTE

Carpaccio de lotte au vinaigre de mangue et fruits rouges

17,50 €

LA GAMBAS

Gambas rôties autour de l'artichaut façon barigoule

17,50 €

LE LAPIN

Pressé de lapin au cidre et sa vinaigrette gourmande

15,50 €

PLATS

LA GRANDE SALADE

Grande salade du moment selon l'inspiration du chef

15 €

LE BAR

Ceviche de bar et crevettes, leche de tigre et ananas, wok de légumes thaï

20 €

LE CABILLAUD

Dos de cabillaud en croûte de pain à l'ail, chou chinois cuisiné aux oignons et poivron rouge, crème de ciboulette

20 €

L'ESPADON

Tataki d'espadon mariné au vinaigre de calamansi, gingembre et aneth, wok de légumes thaï

26 €

LE "PETIT BATEAU" DU MOMENT

Poisson noble du moment selon la criée, mousseline de brocolis et petits légumes, crème de fenouil

26 €

LE BŒUF CRU	19 €
En tartare à la française – frites belges et salade verte	
LE BURGER DE BŒUF	18,50 €
Steak de bœuf 100% filet, crème de moutarde, compotée d'oignons aux herbes de Provence, Saint-Nectaire, tomate et jeunes pousses – servi avec frites belges et salade verte	
LE FILET DE BŒUF	24 €
Servi avec une sauce béarnaise, frites belges et salade verte	
LA CÔTE DE VEAU	23 €
Côte de veau fumée au romarin et cuite à basse température, jus au romarin et coulis de poivron rouge, pommes de terre grenailles et haricots mange-tout	
LES RIS DE VEAU	29 €
Ris de veau poêlés, jus brun au porto, pommes de terre grenailles et haricots mange-tout	

FROMAGE OU DESSERTS

LA MOZZARELLA	9 €
Mozzarella tiède sur croustillant de noisette, fraise et pesto de basilic	
L'ABRICOT	9 €
Soupe froide d'abricot, espuma de romarin, mouillette de brioche toastée à la confiture d'abricot	
LES CITRONS	10 €
En tartelette à notre façon – crème de citron, coque meringuée, gel frais au citron vert confit et citron caviar	
LA POIRE ET LE CHOCOLAT	11 €
Poire pochée enrobée de praliné à la noisette, cœur crème fouettée vanille, sauce chocolat chaud à verser	
LA FRAMBOISE ET LE PERSIL	11 €
Comme une pavlova – meringue, framboises, crème fouettée au persil et coulis de framboises	
LE CAFÉ OU THÉ DES HALLES	9 €
Servi avec ses mini desserts du moment	
LA GLACE	7 €
Coupe 3 boules au choix: Chocolat au lait, Vanille, Rhum-raisin, Thé matcha, Noisette, Citron-basilic, Fraise, Passion, Mangue	

Prix nets, services compris

Notre cuisine est réalisée maison et élaborée sur place à partir de produits bruts et de qualité.*

Toutes nos viandes bovines sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France.

** hormis glaces, fabriquées en Bretagne par un Maître Artisan Glacier.*