

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit au pommeau, confit de figues	13,50€
Avocat crevettes sauce cocktail	8,50€
Cromesquis d'andouillette aux pommes sauce camembert	9,00€
Saumon gravlax cream cheese au citron	11,50€

À partager

Accras de morue, sweet chilli sauce

8,50€



PLATS

Salades

Salade César.....	14,50€
salade, tomates, sauce César, copeaux parmesan, poulet, pickles d'oignon rouge, oeuf, croutons	
Salade de chèvre chaud.....	14,50€
salade, tomates, vinaigrette, toasts de chèvre, chèvre pané, lardons, pickles d'oignon rouge, oeuf, croutons	
Salade Périgourdine	17,50€
salade, tomates, vinaigrette, toasts de foie gras, magret fumé, lardons, pickles d'oignon rouge, oeuf, croutons, pommes de terres	

Viandes

Entrecôte grillée	23,00€
(VBF 300g), sauce camembert ou poivre, frites	
Demi-magret de canard	21,00€
sauce miel & porto, pommes de terre hasselback, crème fraîche ciboulette	
Camembert entier rôti au lait cru d'Isigny	19,00€
chiffonade de charcuterie et pommes de terres hasselback, crème fraîche ciboulette	

Burgers

Burger classique, frites	15,00€
Burger poulet pané, avocat, sweet chili sauce, frites	15,50€
Burger au saumon mariné, légumes marinés, frites	17,00€
Burger végétarien	15,50€
galette de patate douce et lentilles corail, emmental, pesto, légumes marinés, frites	

Tartares

Tartare classique, frites	14,00€
Tartare italien, frites	15,00€
Tartare thaï, frites	15,00€
Trilogie de tartare	15,00€

Risottos

Risotto au poulet croustillant	15,50€
Risotto aux crevettes	17,00€
Risotto au curry lait de coco, légumes marinés	15,00€

Poissons

Fish and Chips de cabillaud sauce tartare	17,00€
Filet de bar rôti, vinaigrette mangue, légumes verts	21,00€

10€

Menu p'tit Aventurier

Poulet pané ou steak haché maison + frites

Glace Push-Up Haribo

DESSERTS

Pavlova aux fruits rouges, sorbet citron vert, basilic	11,00€
Moelleux au chocolat, glace vanille, sauce caramel	10,00€
Millefeuille caramel beurre salé, crème mascarpone cacahuète	11,00€
Cheesecake vanille, spéculoos, fruits rouges	9,50€
Café / Thé gourmand	12,00€
Digestif gourmand	14,00€

GOURMANDISES

Crêpes

Sucre	3,50€
Beurre sucre	3,80€
Confiture (abricot ou fraise)	3,80€
Chocolat, Nutella ou caramel	4,00€
Supplément crème fouettée	1,00€



Glaces

Café

Chocolat noir

Menthe/chocolat

Vanille de
madagascar

Citron jaune

Nutty

Mangue d'Inde

Vanille / Brownie

Caramel fleur de sel

Fraise

Noix de coco

Rhum raisin

Framboise

Pomme

Coupes personnalisées

Coupe 1 boule	2,50€
Coupe 2 boules	4,50€
Coupe 3 boules	6,00€
Nappages	1,00€
chocolat , caramel , coulis de fruits rouges, café	



Coupes glacées

Dame blanche	7,50€
Glace vanille, nappage chocolat, crème fouettée	
Coco mango	7,50€
Glace mangue, noix de coco, nappage fruits rouges , crème fouettée	
Coupe EOLE	7,50€
Glace vanille , caramel fleur de sel , nappage caramel, crème fouettée	
Café / Chocolat	7,50€
Glace vanille, chocolat ou café, nappage chocolat ou café, crème fouettée	
Coupe brownie	8,50€
Glace vanille brownie, nappage chocolat, crème fouettée, éclats de brownies	

Cuisine maison et produits de saison

