

## Menu du jour<sup>★</sup>

18 €

(Entrée, Plat,  
Fromage ou Dessert)

CONSULTER NOTRE  
ARDOISE

★(Uniquement le Midi)  
★(Sauf Dimanche et Jour férié)

## Menu Bourguignon :

22€ ou 30 € avec 1 verre de Chardonnay  
et 1 verre de Pinot Noir

Assiette Bourguignonne :  
Jambon persillé et escargots  
(Ham marbled and snails)  
\*\*\*\*\*

Coq au vin, garniture Grand-mère  
(Chicken cooked gently in red wine sauce)  
\*\*\*\*\*

Assiette de Fromages  
(Cheeseplate)

Ou (or)

Millefeuille de pain d'épices  
(Cream slice with gingerbread)

Entrée, plat,  
Fromage ou dessert  
26€

## Menu du Grand Bleu

Entrée, plat  
Fromage et dessert  
30€

Terrine de Foie Gras, pain de campagne grillé +2€  
(Terrine of Duck liver, grilled farmhouse bread)  
\*\*\*\*\*

Méli Mélo de tourteau aux petits légumes  
(Meli-Melo of crab with small vegetables)  
\*\*\*\*\*

Gaspacho crémeux à l'huile d'olive  
(Gaspacho creamy with olive oil)  
\*\*\*\*\*

Salade d'encornets à la provençale  
(Salad of calamary with garlic, parsley and olive oil)

---

Pièce de Bœuf grillé, pâtes fraîches, sauce vigneronne  
(Joint of beef, fresh pasta, vigneronne sauce)  
\*\*\*\*\*

Espadon grillé à la plancha, piperade de légumes  
(Sword fish grilled, piperade of vegetable)  
\*\*\*\*\*

Filet de Carrelet aux épices, pommes de terre écrasées  
(Filet of carrelet with spices, mashed potatoes with olive oil)

---

Plateau de Fromages  
(Cheeseboard)

---

Desserts aux choix  
(Choice of dessert)

## *Menu Dégustation 45€*

*(Uniquement pour l'ensemble de la table)*

*(This menu will be served for the full table)*

*Le Chef vous invite à découvrir sa cuisine d'été, autour de trois plats,  
fromage et dessert en fonction du marché*

*(The chef is inviting you to discover his spring menu around 3 plates, cheese and dessert)*

## *LA CARTE*

### *Les Entrées*

<i>Terrine de Foie Gras, pain de campagne grillé</i>	14€
<i>(Terrine of duck liver, grilled farmhouse bread)</i>	
<i>Gaspacho de Homard au paprika</i>	14€
<i>(Gaspacho of lobster with asparagus)</i>	
<i>Méli Mélo de tourteau aux petits légumes</i>	12€
<i>(Meli-Melo of crab with small vegetables)</i>	
<i>Salade de langoustines aux légumes croquants</i>	15€
<i>(Salad of crawfish and crisp vegetables)</i>	
<i>Salade de Gambas grillées aux herbes</i>	13€
<i>(Salad of gambas with herbs)</i>	

### *Les Poissons*

<i>Dos de Cabillaud, légumes d'été et aioli</i>	14€
<i>(Cod with garlic, puree and olive oil)</i>	
<i>Espadon grillé à la plancha, piperade de légumes</i>	14€
<i>(Sword fish grilled, piperade of vegetables)</i>	
<i>Filet de Carrelet aux épices, pommes de terre écrasées</i>	13€
<i>(Filet of carrelet with spices, mashed potatoes with olive oil)</i>	
<i>Brochette de poissons et crustacés marinés et grillés à la plancha</i>	17€
<i>(Brochette of fish and crustaceans with olive oil)</i>	
<i>Poisson entier du jour : (Consulter notre ardoise)</i>	22€/P
<i>(Grilled whole fish of the day)</i>	
<i>Homard Grillé du vivier beurre de corail</i>	40€
<i>(Grilled Lobster)</i>	

### *Les Viandes*

<i>Pièce du bœuf grillé, pâtes fraîches, sauce vigneronne</i>	15€
<i>(Joint of beef, marrow bone stuffed, carrots and sesame oil)</i>	
<i>Coq au vin, garniture Grand-mère</i>	13€
<i>(Chicken cooked gently in red wine sauce)</i>	

*Plateau de Fromages affinés* *(Cheeseboard)* 8€

*Fromage Blanc aux herbes ou à la crème* *(White soft cheese)* 5€

*Carte des desserts* *(Dessert list)* 7€ ou 8€