

## NOS ENTREES

- ☰ Rillettes de poissons et ses toasts au thym et à l'huile d'olive **7,00€ Pour l'apéro : 7,50€**
- ☰ Cassolette d'escargots et de champignons à la crème d'ail et persil **8,50€**
- ☰ Ravioles de crevettes roses et bouillon thaï **8,50€**
- ☰ Croustillant de fromage Mizotte, coppa et oignons crispies **8,00€**

### Les huîtres de La Prée de chez Thierry

#### Averty :

- 6 Huîtres N°3 **9,00€**
- 9 Huîtres N°3 **13,00€**
- 12 Huîtres N°3 **17,00€**

## NOS POISSONS

- ☰ Noix de Saint-Jacques au jambon de pays, beurre blanc et fondue de poireaux **20,50€**
- ☰ Filet de Cabillaud, crème au vin blanc et purée de patates douces au cumin **18,50€**
- ☰ La pêche du moment et sa garniture **17,50€**
- ☰ Supplément sauce : **1,00€**

## NOS DESSERTS

- Assiette de fromages **7,00€**
- ☰ Crème brûlée à la vanille **7,00€**
- ☰ P'tit bocal de pommes au caramel beurre salé, spéculos et mousse légère au caramel **8,00€**
- ☰ Crumble aux poires et fruits secs, glace aux noix **8,50€**
- ☰ Gâteau au chocolat, coulis de fruits rouges et crème anglaise **7,50€**
- ☰ Café gourmand **8,00€**
- ☰ Thé gourmand **9,00€**

Nos plats sont réalisés à la commande, merci de votre patience suivant l'affluence.

## NOTRE SPECIALITE DE L'HIVER

(Uniquement le week-end ou sur réservation la semaine)

### ☰ Fondue Océane (min 2 pers.)

Assortiment de 3 poissons (selon arrivage) et crevettes roses, accompagné de riz aux légumes et ses sauces du moment

**25,00 € /pers**

## NOS VIANDES

- ☰ Pièce du boucher **VBF** (200gr), sauce au poivre ou sauce au gorgonzola et pommes de terre Grenailles **19,50€**

\*\*\*\*\*

- Tartare de bœuf **VBF** (180gr) au couteau, préparé, frites et salade **18,50€**



Prix net et service compris



### Menu Enfant 9,50 €

- 1 sirop à l'eau ou 1 diabolo ou 1 coca  
(Grenadine, fraise, citron, menthe ou pêche)
- +
- 1 Aiguillette de poulet panée-frites ou 1 poisson-frites
- +
- 1 P'tipo vanille-fraise ou vanille-chocolat ou 1 gâteau au chocolat
- Ou
- 1 batonnet PushUp Haribo (supp+2€)

