

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€**
- ☰ Bouillon thaï aux Gyosas de légumes et crevettes roses **9,00€**
- ☰ Salade de fromage Mizotte chaud sur ses toasts et saucisse fumée **8,50€**

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 à la plancha, fondue de poireaux et champignons de Paris, sauce au vin blanc **21,00€**
- ☰ Filet de Bar, crème aux algues et écrasé de p.de terre Charlotte et choux fleur **20,00€**
- ☰ La pêche du moment et sa garniture **18,50€**
 - ☰ Supplément sauce : **1,00€**

NOS DESSERTS

- Assiette de fromages **7,00€**
- ☰ Crème brûlée aux spéculos **7,00€**
- ☰ Tartelette aux pommes caramélisées et mousse au caramel beurre salé **8,50€**
- ☰ Ananas rôti et sa glace vanille **7,50€**
- ☰ 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 **21,00€**
- *****
- ☰ 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 Ptipò vanille-fraise ou vanille-chocolat ou 1 gâteau au chocolat
- Ou
- 1 batonnet PushUp Haribo (supp+2€)

