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, crème à l'ail et persil **9,50€**
-Crevettes roses marinées aux petits légumes, choux chinois et sésame **9,00€**
-Tartine de fromage Mizotte, confits d'oignons et jambon de pays **9,00€**

Les huîtres de La Prée de chez Thierry Averty :

-6 Huitres N°3 **9,50€**
-9 Huîtres N°3 **13,50€**
-12 Huîtres N°3 **17,50€**

NOS POISSONS

-Noix de Saint-Jacques au jambon de pays, fondue de poireaux et champignons de Paris, crème au vin blanc **22,00€**
-Filet de Bar, crème aux crustacés, endives braisées et purée de patates douces violettes **22,00€**
-La pêche du moment et sa garniture
(voir ardoise)

Supplément sauce : **1,50€**

NOS DESSERTS

-Assiette de fromages **7,50€**
-Crème brûlée au café **7,50€**
-Baba au rhum, glace aux cerises confites amarena et crème sucrée **10,00€**
-Crumble aux pommes et glace vanille **8,00€**
-Gâteau au chocolat, coulis de fruits rouges et crème anglaise **8,00€**
-Café gourmand **9,00€**
-Thé gourmand **10,00€**

Demandez notre catre des glaces

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

26,00 € /pers

NOS VIANDES

- Pièce du boucher VBF (200gr), sauce au poivre ou sauce au gorgonzola et pommes de terre Grenailles **22,00€**

****

- Tartare de bœuf VBF (180gr) au couteau, préparé, frites et salade **19,50€**

Menu Enfant 11,00 €



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

Le Port
RESTAURANT

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

Prix nets et service compris