

## NOS VIANDES

~ Filet de veau en croûte	8,20 €
~ Pintade aux pêches	7,80 €
~ Cuisse de canard à l'orange	7,50 €
~ Croustillant de Filet mignon A l'andouille sauce au cidre	8,10 €
~ Moelleux de Volaille Sauce au Chouchen	8,00 €
~ Râble de Lapin Sauce Moutarde et romarin	8,60 €

## NOS POISSONS

### *Prix par personne*

~ Turban de Bar farci aux courgettes sauce Citron	9,00 €
~ Portfeuille de Sole sauce coco curry	8,10 €
~ Dos de Lieu jaune aux légumes sauce vanille	8,50 €
~ St Pierre au chorizo Au coulis de crustacés	9,00 €

## NOS PLATS UNIQUES

~ Couscous (agneau, poulet, merguez)	9,50 €
~ Couscous (agneau/ merguez OU poulet/merguez)	8,50 €
~ Paella	11,00 €
~ Choucroute ( mini 6 personnes )	9,50 €
~ Cassoulet ( mini 6 personnes )	9,50 €
~ Choucroute de la mer (6 personnes )	11,00 €
~ Jambon à l'os ( 20 pers minimum ) accompagnement : gratin Dauphinois	9,50 €
~ Lasagnes	7,50 €
~ Lasagnes au saumon	9,00 €
~ Bœuf Bourguignon	9,50 €
~ Blanquette de Veau	9,80 €

## NOS LEGUMES

~ Gratin dauphinois ( 200 gr. )	4,10 €
~ Tatin de légumes	3,50 €
~ Millefeuille "Sarladaise" Aux Champignons	3,50 €
~ Duo écrasé / Patate douce & pomme de terre	3,50 €
~ Flan Courgettes / curry	3,50 €
~ Tatin de tomates cerise	3,50 €
~ Risotto aux fruits de mer	3,50 €

## NOS DESSERTS

~ Crème prise ( verre ) citron vert / orange	3,90 €
~ Gourmandise poire chocolat ( verre )	3,90 €
~ Délice pomme façon " tatin" ( verre )	3,90 €
~ Salade de fruits frais ( été ) ( mini 8 personnes )	3,90 €