

C A R T E

SALADES

Salade Bord de mer

Méli mélo de salade, saumon fumé maison, crevettes, finger de saumon, St jaques marinées, ananas, concombre

12€

Salade l'amandier

Emincé de magret fumé maison, gésiers, parmesan, amande, tomate, raisin, vinaigrette aux noix

12€

Salade césar

Emincé de volaille, bacon, parmesan, croûton, œuf poché, champignon, sauce césar

12€

PLANCHA

Plancha duo Seiche et Gambas

Patatoes maison sauce tartare, citron, salade verte, sauce vierge

18€

Plancha brochette Magret et volaille

Patatoes maison sauce tartare, sauce roquefort ou poivre, salade verte, tartare de tomate

18€

Plancha de Bœuf

Patatoes maison sauce tartare, sauce roquefort ou poivre, salade verte, tartare de tomate

20€

★ LA SPÉCIALITÉ DU PAVILLON ★

ARDOISE SEUL OU À PARTAGER

21€

Tartine ensoleillée

Jambon cru, parmesan, tomate séchée, mozzarella, basilic, fruits secs et gaspacho

10,50€

Tartine fraîcheur

Saumon fumé, crème Philadelphia aux herbes, concombre, tomate cerise et ciboulette

10,50€

Fromages

Crottin de chavignol, Brie, Roquefort, Comté, miel, amandes, abricots secs

12€

Charcuterie

Jambon cru, magret fumé maison, terrine de campagne, chorizo, tartare de tomate, parmesan, salade et gaspacho

12€

DESSERT

L'incontournable "GOURMAND"

Assortiment de 4 mignardises au gré de la saison, thé ou café (supplément de 4€ pour un digestif)

9.50€

Le Nougat glacé Maison

7€

MENU DU JOUR

Le Généreux

Entrée, plat et dessert

23€

Le Classique

Entrée + plat
ou plat + dessert

18€

L'unique

Plat unique

14€





SALAD

Seaside salad

Salad, house smoked salmon, shrimps, salmon finger, marinated scallops, pineapple, cucumber.

12€

Almond tree salad

Slices of home-made duck breast, gizzards, parmesan, almond, tomato, grape, walnut sauce and snail.

12€

Caesar Salad

Sliced chicken, bacon, parmesan, crouton, poached egg, mushroom, Caesar sauce.

12€

PLANCHA

Plancha twice squid and scampies

Patatoes maison sauce tartare, citron, salade verte, sauce vierge

18€

Plancha brochette Duck and poultry

Homemade patatoes tartar sauce, roquefort or pepper sauce, green salad, tomato tartare

18€

Plancha de Beef

Patatoes homemade tartar sauce, roquefort sauce or pepper, green salad, tomato tartare

20€

★ SPECIALTY OF THE PAVILLON ★

ARDOISE SEUL OU À PARTAGER

Sunny toast

Raw ham, parmesan, dried tomato, mozzarella, basil, dried fruits and gazpacho

10,50€

Fresh toast

Smoked salmon, Philadelphia herbal cream, cucumber, cherry tomato and chives

10,50€

Cheese

Crottin de chavignol, Brie, Roquefort, Comté, miel, amandes, abricots secs

12€

Charcuterie

Raw ham, homemade smoked magret, country terrine, chorizo, tomato tartare, parmesan, salad and gazpacho

12€

DESSERT

The inescapable "GREEDY"

Assortment of 4 mignardises according to the season, tea or coffee (supplement of 4 € for a digestive)

9.50€

Homemade frozen Nougat

7€

C

A

R

D

MENU DU JOUR

The Generous

Starter, main course
and dessert

23€

The classic

Starter + main course
or main course +
dessert

18€

Unic

Single dish

14€

