

### ~ Les Entrées Froides ~

La Terrine de Foie Gras de Canard « Maison » & sa Confiture d'Oignons Rouges	16 €
Le Saumon Fumé Extra Doux Origine « Ecosse » & ses Garnitures	15 €
Le Carpaccio de Boeuf, Copeaux de Parmesan & Huile de Basilic	14 €
La Véritable Salade César	14 € ou 19 € (en plat)

### ~ Les Entrées Chaudes ~

Nos Scampis au Bisque de Crevettes ou Crème d'Ail	16 €
Nos Croquettes de Crevettes aux Petites Grises	16 €
Les Véritables Croquettes au Parmesan	15 €
Le Toast aux Petits Paris, pointe d'Ail & Herbes Fraîches	14 €
La Lasagne de Légumes « Sans Pâte », Légumes du Soleil	14 € ou 19 € (en plat)

### ~ Nos Viandes ~

Le Magret de Canard des Landes, Sauce Cassis & Gingembre	23 €
Le Pavé de Boeuf "Selon Origine" Environ 300 Gr.	19 €
La Noix d'Entrecôte Irlandaise Environ 300 Gr.	24 €
La Brochette de Boeuf Marinée	18 €
Le Filet Pur "Selon Origine" Environ 250 Gr.	28 €
Le Tartare de Bœuf à l'Italienne, Huile de Truffes, Tomates Séchées et Pignons Grillés	22 €

*Toutes nos Viandes sont Servies avec Pommes Frites & Salade*

### ~ Les Produits de nos Mers & Rivières ~

La Solette Meunière, Beurre Noisette	29 €
Le Pavé de Saumon Grillé Béarnaise, Légumes de Saison	25 €
Le Cœur de Cabillaud Vapeur, Beurre Blanc	27 €

### ~ Nos Sauces & Mets d'Accompagnement

Sauce Béarnaise, Roquefort, Poivre Vert, Archiduc, Echalote, Choron	4 €
Salade Mesclun, Mayonnaise ou Vinaigrette	4 €
Poêlée de Légumes de Saison	10 €

### ~ Menus Enfants ~

<b>Viande</b> > Mini Steak ou <b>Volaille</b> > Suprême de Poulet ou <b>Poisson</b> > Cabillaud Pané	
Accompagnement au Choix: Frites, Croquettes, Salade ou Compote de Pommes	12 €

### ~ Les Desserts ~

La Tartelette des Soeurs Tatin Rafraîchie à la Glace Vanille	10 €
La Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar	8 €
Le Moelleux au Chocolat « Maison » Rafraichi à la Vanille (sur Commande)	9 €
La Dame Blanche	7 €
Le Trio de Sorbets	8 €
Le Café Glacé façon Mr Lefrancq	12 €
Le «Colonel»	10 €