



Menu

“La Maison”



La Planche de la mer

Scampi, éperlans frits, acras de cabillaud, Cubes saumon gralavax, mache

24€

Planche de la terre

Terrine de canard confit, charcuteries italiennes, tapenade, toast moutarde et ail

22€

La planche de fromages

Les 4 fromages selon l'humeur du chef, fruits frais et fruits secs

18€

Entrées



Carpaccio de betteraves (crème de roquefort, noix, raisins, roquette tomates-cerise, fruits)	17€
Poêlée de chorizo et courgettes (tomate, crème balsamique, basilic, toast à l'ail)	16€
Burrata à la pistache et mortadelle (tomate cerise, basilic, crème balsamique et toast)	18€
Petits gris de Kain (12)	13€
Croquettes Crevettes	18€
Croquettes fromage	14€
Duo de croquettes	17€
Mosaïque de thon rouge et saumon façon Thai	19€
Caille farcie à la truffe, jus corsé crevettes	18€
Tartare de saumon façon béarnaise	15€
Langue de bœuf sauce vinaigrette	15€
Salade Estivale du moment	16€

Plats



Filet de bar, sauce vierge et ses légumes de saison	26€
Steak-frites et ses sauces au choix (poivre, champignons, roquefort)	26€
Pavé de saumon aux deux poivrons, légumes de saison et pommes grenaille	26€
Burger de Scampi (fromage blanc, sucrose braisée, tomate, salade oignons) frites	24€
Côte à l'os pour deux, frites et ses sauces au choix (poivre, champignons, roquefort)	70€
Penne aux légumes de saison, sauce aux deux poivrons ou à l'huile balsamique	23€
Salade Caesar classique	22€
Salade végétarienne, tofu mariné façon Thai	23€

Desserts



Moelleux au chocolat et sa glace au Caramel	14€
Mousse au chocolat	10€
Melon Melba et sa crème anglaise	12€
La dame Blanche	12€
Sorbet Framboise Citron	11€



Merci d'informer notre aimable personnel, si vous souffrez d'allergies.

