

# LA CARTE

## Entrées

<b>Soupe de poissons maison, rouille et croûtons</b>	Entrée 8,00€ - Plat 15,00€
<b>Samoussas de légumes</b>	8,00 €
<b>Terrine de campagne aux pommes</b>	6,00 €
<b>Huîtres de St Vaast la Hougue</b>	1,80€/pièce

## Plats

<b>Paleron de bœuf grillé 180g, sauce au poivre</b>	17,00€
<b>Filet de dorade royale juste rôti, sauce aurore</b>	18,00€
<b>Noix de Saint Jacques et fondue de poireau sauce corail</b>	22,00€
<b>Bœuf bourguignon traditionnel</b>	15,00€

\*Servis avec des légumes de saison et risotto aux champignons ou gratin de pomme de terre.

## Desserts

<b>Mousse au chocolat et palet breton</b>	8,00€
<b>Salade de fruits et chantilly maison</b>	7,00€
<b>Tarte tatin et glace vanille</b>	8,00€
<b>Coupe de glace et sorbet (3 boules + chantilly maison)</b>	7,00€
(Vanille, chocolat, pistache, caramel, café, crème fraîche, citron, fraise, framboise, cassis)	
<b>Assiette de 3 fromages</b>	8,00€

## Menu enfant

<b>Poisson pané maison ou poulet pané maison</b>	13,00€
<b>+ coupe de glace 2 boules + 1 sirop à l'eau.</b>	

\*La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande au personnel, n'hésitez pas!  
**PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS.**

# LA CARTE

## Starters

<b>Homemade fish soup, rouille and croutons</b>	Starters 8,00 € Main 15,00€
<b>Vegetable samosas</b>	8,00 €
<b>Country terrine with apples</b>	6,00€
<b>Oysters from St Vaast la Hougue</b>	1,80€/piece

## Mains

<b>Grilled beef chuck steak 180g, pepper sauce</b>	17,00€
<b>Fillet of gilthead bream just roasted, aurora sauce</b>	18,00€
<b>Scallops and leek fondue with coral sauce</b>	22,00€
<b>Traditional beef bourguignon</b>	15,00€

\*Served with seasonal vegetables and mushroom risotto or potato gratin.

## Desserts

<b>Chocolate mousse and Breton palet</b>	8,00€
<b>Fruit salad and homemade whipped cream</b>	7,00€
<b>Tarte tatin and vanilla ice cream</b>	8,00€
<b>Ice cream and sorbet (3 scoops + homemade whipped cream)</b>	7,00€
<b>(Vanilla, chocolate, pistachio, caramel, coffee, crème fraiche, lemon, strawberry, raspberry, blackcurrant)</b>	
<b>Plate of 3 cheeses</b>	8,00€

## Children's menu

<b>Homemade breaded fish or homemade breaded chicken + ice cream cup 2 scoops + 1 water syrup.</b>	13,00€
--	--------

\*The list of allergens present in our dishes is available on request to the staff, do not hesitate!

**NET PRICES AND SERVICE INCLUDED.**

# Liste des allergènes

**Gluten, crustacés, œuf, arachides, poisson, soja, lactose, fruits à coques, céleri, moutarde, sulfites (+10mg/kg), lupin, sésame, mollusques.**

**Soupe de poissons maison, rouille et croutons**

Poisson, œuf, moutarde, crustacés, lait, gluten, céleri.

**Samoussas de légumes**

Gluten, lactose, moutarde.

**Terrine de campagne aux pommes**

Gluten, lactose, œuf, sulfites.

**Huîtres de St Vaast la Hougue**

Mollusques, sulfites.

**Paleron de bœuf grillé 180g, sauce au poivre**

Lait, gluten, céleri, sulfites.

**Filet de dorade royale juste rôti, sauce aurore**

Poisson, lait, sulfites.

**Saint Jacques et fondue de poireau sauce corail**

Lactose, mollusque, sulfites.

**Bœuf bourguignon traditionnel**

Gluten, lactose, moutarde, céleris, sulfites.

**Mousse au chocolat et palet breton**

Lactose, œufs.

**Salade de fruits et chantilly maison**

Lactose.

**Tarte tatin et glace vanille**

Lactose, gluten, œuf.

**Coupe de glace et sorbet (3 boules + chantilly maison)**

Lait, œufs, gluten.

**Assiette de 3 fromages**

Moutarde, lait.

**Poisson pané maison**

Poisson, gluten, œufs.

**Poulet pané maison**

Poisson, gluten, œufs.