

Côté Fruits de Mer

Les Huîtres de la Baie de l'Aiguillon sur Mer

- ◆ 6 Huîtres 12.00€
- ◆ 9 Huîtres 15.50€
- ◆ 12 Huîtres 19.00€

Les Plateaux (Sur Commande Uniquement 48h à l'avance)

Le Plateau 39.90€

6 Huîtres, Langoustines, Amandes, Bulots, ½ Tourteau, Crevettes, Bigorneaux

Le Plateau Royal (pour 2 personnes) 105.00€

1 Homard, 12 Huîtres, Langoustines, Amandes, Bulots, Crevettes, Bigorneaux

Côté Hors d'Œuvres

Salade de Gésiers Confits, Croûtons et Mais 9.50€

Potage Saint Germain, Velouté de Pois Cassés et Petits Lardons  9.50€

Carpaccio de Bœuf, Copeaux de Parmesan, Toast, Huile Vierge et Citron 9.50€

12 Escargots en Coquilles au Beurre Persillé 10.50€

Tartine Océane 10.50€

Saumon fumé au râpé de Combava, Œufs de Lump et Agrumes, Fromage Blanc aux fines herbes

Terrine de Foie Gras Mi- Cuit aux Saveurs du Moment, Toast Brioché  14.90€

Menu Enfant

11€

Salade de chèvre chaud

Steak Haché Frites Ou Poisson du Jour

2 Boules de Glace

Côté Mer

Pennes au Saumon Fumé et Crème d'Estragon, Tomates Confites	☰	14.50€
Retour de Pêche et sa Sauce selon l'humeur du Chef	☰	15.90€
Filet de Dorade Rôti, Crème d'Anchois Persillé	☰	16.50€
Filet de Bar Façon Grenobloise	☰	17.90€
Sole Portion Belle Meunière	☰	21.50€

Côté Terre

Poitrine de Volaille Rôtie aux Amandes, Sauce Forestière	☰	14.50€
Tartare de Bœuf Préparé par Nos Soins, Pommes Frites		14.90€
Onglet de Bœuf, Oignons Glacés et Champignons de Paris, Sauce Vigneronne	☰	15.90€
Emincé de Veau aux Morilles, Garniture du Moment	☰	21.90 €

Menu du Jour 14.00€

Servi uniquement le midi
Sauf le week end et jours Fériés

Assiette de Crudités Variées

Ou

Salade du Jour

Ou

Potage du Moment

Poisson du Jour

Ou

Pièce du Boucher sauce Béarnaise

Ou

Plat du Jour

Duo de Fromages Ou Ile Flottante Ou Salade de Fruits
Ou Glace 2 boules Ou Fromage Blanc

Menu des Dunes

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert 19.90 €

Entrée + Plat + Dessert 25.90 €

Merci de faire votre choix de dessert à la prise de commande

Tartine Océane

Saumon Fumé au Râpé de Combava, Œufs de Lump et Agrumes,

Fromage Blanc aux Fines Herbes

Ou

12 Escargots en Coquille au Beurre Persillé 

Ou

Potage Saint Germain, Velouté de Pois Cassés et Petits Lardons

Retour de pêche et sa Sauce selon L'Humeur du Chef 

Ou

Filet de Dorade Rôti, Crème d'Anchois Persillé 

Ou

Onglet de Bœuf, Oignons Glacés et Champignons de Paris, Sauce Vigneronne 

Assiette de 3 fromages, Salade Verte et noix

Ou

Tartelette Poire Amandine et Glace Vanille 

Ou

Brochette de Brioche Perdue, Tradition Grand-Mère, Ganache Tiède et Glace Caramel 

Ou

Chocolat Liégeois ou Caramel Liégeois ou Café Liégeois

Menu Faites vos Jeux 28€

Menu des Dunes Entrée Plat Dessert avec 5€ de jetons pour les machines à sous au Casino des Dunes

Menu Embruns 35.90 €

Merci de faire votre choix de dessert à la prise de commande

9 Huîtres de la Baie de l'Aiguillon

Ou

Terrine de Foie Gras Mi- Cuit aux Saveurs du moment, Toasts Briochés 

Filet de Bar Façon Grenobloise 

Ou

Emincé de Veau aux Morilles, Garniture du Moment 

Dessert au Choix à la Carte

(Hors Café ou Thé Gourmand)

Menu Homard Gourmand

Sur commande 48h à l'avance

Pour 2 personnes minimum, 59€ par personne

Kir Pétillant

Assiette Découverte 

Demi-Homard Rôti et sa Bisque,

Garniture du Moment 

Dessert au Choix

Menu Brasseur 18.90€

Servi tous les jours sauf samedi soir, dimanche et Jours Fériés

Merci de faire votre choix de dessert à la prise de commande


Salade de Gésiers Confits, Croûtons et Maïs

Ou

Potage Saint Germain, Velouté de Pois Cassés et Petits Lardons 

Ou

Carpaccio de Bœuf, Copeaux de Parmesan, Toast, Huile Vierge et Citron

Pennes au Saumon Fumé et Crème d'Estragon, Tomates Confites 

Ou

Poitrine de Volaille Rôtie aux Amandes, Sauce Forestière 

Ou

Tartare de Bœuf Préparé par Nos Soins, Pommes Frites

Crème Brûlée à la Vanille






Ou

Riz au Lait, Caramel Au Beurre Salé 

Ou

Poire Belle Hélène

Côté Douceur

Assiette de 3 fromages, Salade Verte et Noix	6.00€
Fromage Blanc Battu Nature ou Coulis	3.50€
Salade De Fruits Frais	4.50€
Crème Brûlée à la Vanille 	5.50€
Riz Au Lait, Caramel Beurre Salé 	5.90€
Ile Flottante	5.90€
Brochette de Brioche Perdue, Tradition Grand-Mère, Ganache Tiède et Glace Caramel 	7.00€
Tartelette Poire Amandine et Glace Vanille 	7.50€
Café ou Thé Gourmand 	9.50€

Merci de faire votre choix de dessert à la prise de commande

Nos Glaces

1 Boule : 3.00€ 2 Boules : 4.50€ 3 Boules : 6.00€

Parfums : Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Menthe Chocolat, Pistache, Noix de Coco

Caramel au Beurre Salé, Rhum Raisins, Citron Vert, Cassis, Framboise

Coupes Glacées

<u>Chocolat Liégeois ou Café Liégeois ou Caramel Liégeois</u>	7.50€
(2 Boules Chocolat ou Café ou Caramel au beurre salé, 1 Boule Vanille, Sauce Chocolat ou Café ou caramel, Chantilly)	
<u>Poire Belle Hélène</u>	7.50€
(2 Boules Vanille, Poire Pochée, Sauce Chocolat, Chantilly)	
<u>Dame Blanche</u>	7.50€
(3 Boules Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly)	
<u>Colonel</u>	8.50€
(3 Boules de Citron Vert, Vodka)	
<u>After Eight</u>	8.50€
(3 Boules Menthe-Chocolat, Get 27)	
<u>Général</u>	8.50€
(2 Boules Vanille, Whisky)	

Notre Carte
