

MENU du SOIR à 20€

**fait maison élaboré sur place à partir de produits bruts

Cassolette de crevettes au curry**
Salade au chèvre mariné au poivre grillé avec toast**
Queues de gambas et crevettes (flambées) au beurre persillé et ail**
Grenier médocain
Gratton bordelais
Pâté basque pain grillé
Salade aux gésiers confits et lardons fumés**
Salade avec chorizo frais grillé
Salade tomate asperges
Salade au thon tomate œuf
Filets de hareng pommes de terre à l'huile**

&&&&&&&&&

Brochette de cœurs de canard**
Brochette de magret de canard**
Andouillette grillée 5A
Confit de canard**
Côtes de mouton grillées aux herbes**
Bar grillé au four**
Steak haché de bœuf nature ou avec œuf**
Filet de truite aux amandes grillées**
Filet de merlu chorizo beurre citronné tomate champignons**
Saumon grillé fleur de sel huile olive au citron**
Filets de cabillaud crevettes sautées tomate champignons**
Assiette de gambas crevettes moules jus de moule chorizo dés jambon du pays chipolata**
Bavette de bœuf échalotes
Pièce de bœuf échalotes (+1.50€)
Côte de bœuf individuelle échalotes (+6€)

&&&&&&&&&

Dame blanche (glace vanille chocolat chaud chantilly)
Café ou chocolat liégeois
Babas au rhum
Fondant au chocolat
Roulés au citron avec petit verre de limoncello
Coupe amarena (griottes sirop glace vanille)
Tout coco (glace coco chocolat chaud coco râpé rocher coco)
Coupe maison (glace praliné chocolat chaud meringue chantilly)
Glaces (vanille, praliné, coco, chocolat, rhum raisins, café) 2 boules au choix
Sorbets (mandarine, citron vert, ananas, framboise) 2 boules au choix

*Chers clients vigilance !! nous attirons votre attention sur le stationnement autour du restaurant
Merci de veiller à ne pas gêner les entrées de garages et portes d'entrée*