

MENU du MIDI à 15€

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

Salade au crottin de chèvre (mariné au poivre) grillé sur toast**
Cassolette crevettes à la crème de curry**
Salade tomate asperges
Salade avec chorizo frais grillé
Salade avec gésiers de canard confits lardons fumés**
Grenier médocain
Gratton bordelais
Rillettes pain grillé**
Salade au thon tomate œuf
Filets de hareng pommes de terre à l'huile**

&&&&&&&&&

Brochette de magret de canard**
Brochette de cœurs de canard**
Poulet fermier rôti au four**
Confit de canard**
Andouillette grillée 5A
Boudin grillé
fFlet de poulet à la crème de curry**
Steack haché de bœuf nature ou avec œuf
Filet de merlu chorizo tomate champignons beurre persillé**
Saumon grillé fleur de sel huile olive au citron**
Filets de cabillaud crevettes sautées tomate champignons chorizo**
Onglet de bœuf échalotes
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
Petits babas au rhum
Tarte aux pommes
Tout coco (glace coco chocolat chaud rocher coco coco râpé)
Roulés au citron avec petit verre de limoncello
Fromage blanc nature ou avec coulis de fruits rouges
Coupe amarena (glace vanille cerises au sirop amarena)
Coupe maison (glace praliné meringue chocolat chaud chantilly)
Glaces (vanille, praliné, rhum raisins, chocolat) 2 boules au choix
Sorbets (ananas, citron vert, mandarine) 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*