

CARTE DU SOIR

ENTRÉES ET SALADES

BELLE TRANCHE DE FOIE GRAS chutney aux pommes, gingembre et toast chaud	18.90
BURRATA ET ROQUETTE tomates cerises de couleur, vinaigrette balsamique	15.90
CŒUR DE SAUMON FUMÉ MAISON au bois de hêtre, crème acidulée au citron vert	16.90
SALADE CÉSAR salade verte, poulet croustillant, œuf dur, croûtons, copeaux de parmesan, sauce césar	16.90
SOUPE DE MELON GLACÉE ET MENTHE FRAÎCHE	14.90

PLANCHES

SAUMON FUMÉ MAISON AU BOIS DE HÊTRE	16.90
CHARCUTERIES AOP	16.90
FROMAGES AFFINÉS DE LA MÈRE RICHARD	16.90

Sestaurant - Bar - Club

Notre pain est confectionné par la boulangerie Jocteur

PLATS

PÂTES

VÉRITABLES PÂTES À LA TRUFFE DE SAISON	34.9
POISSONS	
DOS DE SAUMON AUX AGRUMES	26.9
TATAKI DE THON ROUGE au sésame noir, sauce yakumi au citron vert	26.9
POULPE AU PIMENT D'ESPELETTE ET SAUCE VIERGE	27.9
TARTARE DE THON ROUGE AVOCAT ET CIBOULETTE	26.9
PAVÉ DE CABILLAUD AU PESTO	27,9
VIANDES	
BELLE CÔTE DE VEAU FERMIER cuite à basse température, jus corsé	34.9
FILET DE BŒUF JUSTE SNACKÉ sauce béarnaise	31.9
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE rôti au romarin	27.9
MAGRET DE CANARD AUX ÉPICES	27.9
TARTARE DE BŒUF assaisonné par nos soins	25.9

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Risotto aux saveurs thaï ou Légumes du moment ou Pommes grenailles rôties au thym frais et herbes de garrigue ou Cœur de laitue rouge

Garniture supplémentaire +5€

FROMAGES ET DESSERTS

FROMAGE BLANC FAISSELLE crème ou coulis de fruits rouges	6.90
SAINT-MARCELLIN ENTIER AFFINÉ « La Mère Richard »	8.90
MOELLEUX AU CHOCOLAT glace vanille bourbon	8.90
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	8.90
MILK-SHAKE À LA FRAISE glace vanille bourbon	8.90
TIRAMISU AU PRALINÉ ET NOIX CARAMÉLISÉES	8.90
BABA AU RHUM by DOCKS 40	8.90
SALADE DE FRUITS FRAIS sirop aux parfums de cardamome	8,90



Les origines des viandes sont affichées au bar de notre établissement. Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies. Prix nets en euros, taxes et service compris.