

Menu 18.50 euros

Soupe maison, Homemade Soup

Notre Entrées / Our Starters

Salade Chèvre Chaud / Goats Cheese Salad

Œuf mayonnaise, Egg mayonnaise

Crevettes entières avec beurre, ail et persil / Garlic prawns

Morceaux de brie chaude avec confiture de cerise / Deep fried wedges of brie with Cherry
Confiture

Champignons (avec ou sans beurre), ail et persil / Garlic Mushrooms (cooked with or
without butter)

Pâté de campagne, Country pâté

Salade au Roquefort

6 Escargots au beurre, ail et persil / 6 Snails in garlic & parsley butter

Choix végétaliens / Vegan Options

Peut être servi en entrée ou en Plat / Can be served as a starter or a main course

Falafel Veggie Burger

Burger du Quinoa et Chou vert frisé / Quinoa Kale Burger

Crispy Mediterranean Burger

Notre Plats

Plat du Jour/ Dish of the Day

Steak Hache 2 * 100g, Beef burgers 2* 100g

Escalope de Dindonneau à la Viennoise avec aïoli /Breaded Turkey fillet served with garlic
mayonnaise

Panée de Colin d'Alaska avec sauce Tartare / Breaded Hake fillet served with Tartare
sauce

Tarte de Fromage, Cheese Tarte

Truite Campech , Trout Campech (Freshly caught !)

Commande en avance s.v.p - order in advance please

Steak et frites / Steak and chips served with onion rings

12 Escargots au beurre, ail et persil / 6 Snails in garlic & parsley butter

Confit de canard / Roast Duck (Local speciality)

Tous les plats sont servis avec des frites ou des pommes de terre du jour, et salade ou de
légumes du jour, sauf indication contraire

Et Après !

Choix de Fromage, dessert ou glace / Choice of Cheese, dessert or Ice cream

Veuillez consulter notre carte des desserts, Please see our dessert Menu

Demandez si vous avez besoin d'informations de l'allergènes

Please ask if you need allergen information