



Hors d'oeuvre

- L'œuf meurette 9,00 €
- La terrine de campagne 8,00 €
- Les huîtres n°3 Cancale x 6 13,00 €
- Tête de veau, sauce ravigote 10,00 €
- Gravlax de saumon, aneth, baies roses, agrumes 11,00 €
- Velouté de butternut au beurre de sauge, noisettes 8,00 €

Nos Plats

- Aiguillettes de saumon mi-cuit, beurre monté aux herbes, poireaux 21,00 €
- Onglet de bœuf 180g, sauce échalote, frites maison et salade 19,50 €
- Le burger de boeuf, raclette, lard, mayo fumée 18,00 €
- Beef Roll : chou, cornichons, boeuf confit, mayo chipotle 18,00 €
- Poulpe à la plancha, burrata et légumes de saison 25,00 €
- Curry rouge de légumes, riz parfumé au kubawa 18,00 €
- Tartare classique, frites maison et salade 18,00 €
- Conchiglioni à la truffe d'été, lardons, légumes de saison 21,50 €
- Cabillaud aux agrumes, légumes de saison, vin jaune 22,00 €
- Filet de bœuf au poivre, purée de pommes de terre 27,00 €

Nos Salades

- César poulet : salade romaine, poulet croustillant, œuf dur, tomates cerises, anchois, croûtons, parmesan et sauce césar 17,50 €
- Salade de chèvre chaud, lard, pommes rôties, noix 16,50 €

Nos Desserts

- Sélection de fromages 10,00 €
- La mousse au chocolat 7,50 €
- La crème brûlée 7,50 €
- Tarte tatin 8,00 €
- Le mille feuilles 9,00 €
- Les profiteroles 8,50 €
- Café / Thé gourmand 8,50 € / 9,00 €

Tous nos plats sont faits maison



Menu 32€

Hors-d'oeuvre

- Tête de veau, sauce ravigote
- Gravlax de saumon, aneth, baies roses, agrumes
- L'œuf meurette

Plats

- Curry rouge de légumes, riz parfumé au kubawa
- Onglet de bœuf 180g, sauce échalote, frites maison et salade
- Cabillaud aux agrumes, légumes de saison, vin jaune

Desserts

- Crème brûlée à la vanille
- La mousse au chocolat
- Tarte tatin

Menu Le Petit Béné 11€

Jusqu'à 10 ans

Pêche côtière ou steak haché
Frites maison ou poêlée de légumes
Chou chantilly et sauce chocolat ou 2 boules de glaces

Tous nos plats sont faits maison