



## Hors d'oeuvre

- Les huîtres n°3 Cancale x 6 13,00 €
- Œuf fermier en cocotte, crème de gorgonzola 9,00 €
- Camembert rôti, miel et thym 8,50 €
- Tataki de bœuf, soja, sésames et cacahuètes 12,00 €
- Foie gras de canard, chutney oignon, poire 14,50 €
- Ceviche de dorade, mangue, passion 12,00 €

## Nos Plats

- Bavette de bœuf Angus, sauce aux poivres, frites maison 19,50 €
- Poulpe snacké, écrasé de pommes de terre aux olives, vierge au citron confit 24,00 €
- Conchiglioni à la trufferade, jambon, légumes de saison 21,50 €
- Le burger de boeuf, reblochon, lard, mayo échalotes, vin rouge 16,50 €
- Tartare classique, frites maison, salade 17,50 €
- Choucroute de la mer, lieu, haddock, saumon, crevettes, pommes de terre et chou 23,00 €
- La saucisse, écrasé de pommes de terre 17,50 €
- Le croque, pain de campagne, jambon de Paris, emmental, salade 16,00 €
- Souris d'agneau confite, légumes de saison 26,00 €
- Pavé de saumon, légumes de saison, beurre blanc 22,00 €

*Nos sauces : beurre blanc, jus de viande, poivre - 1,50 €*

## Nos Salades

- Salade périgourdine : toasts foie gras, magret séché, gésiers et noix 16,50 €
- César poulet : salade romaine, poulet croustillant, œuf dur, tomates cerises, anchois, croûtons, parmesan et sauce César 18,00 €

## Nos Desserts

- Moelleux chocolat, glace vanille 7,00 €
- Tarte fine aux pommes, glace caramel 8,00 €
- Crème brûlée vanille 8,00 €
- Pavlova exotique 8,00 €
- Profiteroles 9,00 €
- Sélection de fromages 10,00 €
- Café gourmand / Thé gourmand 8,50 € / 9,00 €

Tous nos plats sont faits maison



## Menu 32€

### Hors-d'oeuvre

- Ceviche de dorade, mangue, passion
- Œuf fermier en cocotte, crème de gorgonzola

### Plats

- Bavette de bœuf Angus, sauce aux poivres, frites maison
- Pavé de saumon, légumes de saison, beurre blanc

### Desserts

- Crème brûlée à la vanille
- Moelleux chocolat, glace vanille

## Menu Le Petit Béné 11€

*Jusqu'à 10 ans*

Pêche côtière ou steak haché ou poulet croustillant  
Frites maison ou poêlée de légumes ou écrasé de pommes de terre  
Chou chantilly et sauce chocolat ou 2 boules de glaces

Tous nos plats sont faits maison