

Menu de la Semaine

ENTRÉE

SALADE DE VERMICELLES AU POULET

PLAT

RIGATONI AUX FRUITS DE MER

DESSERT

DOUCEUR DES ÎLES, ESPRIT PIÑA COLADA

MENU COMPLET*	25,90 €
<small>** Comprend entrée, plat et dessert</small>	
ENTRÉE + PLAT OU PLAT+ DESSERT	20,90 €
PLAT UNIQUE	15,90 €

Formule Lunch

1 TAPAS AU CHOIX

ACCRAS DE MORUE / NEMS AU POULET / SALADE DE CÉLERI À
LA MOUTARDE / BEIGNETS DE CREVETTES

PLAT DE LA SEMAINE

RIGATONI AUX FRUITS DE MER

FORMULE LUNCH **20,00 €**

**Comprend une tapas au choix et le plat de la semaine

Les Suggestions du Chef

PIÈCES DU BOUCHER

SERVIES AVEC DES FRITES FRAÎCHES, UNE SALADE ET UNE SAUCE MAISON
AU CHOIX PARMIS NOTRE BAR À SAUCES.

LES INCONTOURNABLES MATURÉS

DES PIÈCES D'EXCEPTION, TENDRES ET SAVOUREUSES, SUBLIMÉES PAR
UNE MATURATION SOIGNEUSEMENT MAÎTRISÉE.

CÔTE DE BŒUF MATURÉE À PARTAGER (1 KG)	89 €
ENTRECÔTE MATURÉE (250 G)	39 €
FAUX-FILET MATURÉ (250 G)	36 €

LES INCONTOURNABLES DU BOUCHER

ENTRECÔTE (250 G)	30 €
TOURNEDOS DE BŒUF (200G)	32 €

BAR À SAUCES :

BÉARNAISE
SAUCE AU POIVRE
SAUCE AUX CHAMPIGNONS

SUGGESTION DU CHEF — CÔTÉ TERRE

SOURIS D'AGNEAU CONFITE 28 €

*CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, JUS RÉDUIT,
PURÉE ONCTUEUSE ET BRUNOISE DE LÉGUMES DE SAISON*

SUGGESTION DU CHEF — CÔTÉ MER

PÊCHE DU JOUR 25€

LÉGUMES DE SAISON SAUTÉS, RIZ PARFUMÉ ET SAUCE CITRONNÉE