

Entrées froides

- **Terrine de poisson** / crudités sauce à l'aneth 4,50 €
- **Salade campagnarde** 4,50 €
(salade, tomates, jambon de pays, fromage, vinaigrette framboise)
- **Coquille de poisson** à la mayonnaise 4,50 €
- **Duo Terre et Mer** 5.00 €
(terrines de poisson, terrine de foies de volaille, crudités)
- **Tartare de saumon et crudités de saison** crème ciboulette 5.50 €
- **Coupe aux crevettes** (salade, dés de tomates, sauce cocktail) 5.50 €

Entrées chaudes

- Filet de poisson du jour sauce au Noilly Prat 6,00 €
- Cassolette à la brésilienne (poisson et crevettes) 6,50 €
- Filet de poisson du jour au beurre blanc 7,00 €

Traditionnels

- Colombo de poulet 7,00 €
- Moqueca de poulet (tomates, poivrons, oignons, noix de coco) 7.00 €
- Cuisse de canette au muscadet 7,50 €
- Joue de porc sauce miel et thym 7,50 €
- Filet mignon de porc au cidre 7,50 €
- Sauté de veau aux abricots secs 7,50 €
- Bœuf bourguignon 7,50 €
- Rôti de veau sauce morille 7,50 €
- Cuisse de pintade aux raisins 8.00 €

Ces plats sont servis avec un accompagnement au choix :

Pommes vapeur - Riz ou blé aux légumes - Haricots verts - Poêlée de légumes
Écrasé de pommes de terre - Gratin de pommes de terre

À thèmes

- **Couscous** (poulet, merguez) 7,00 €
- **Chili con carne** (haricots rouges, viande de bœuf, légumes) 7.00 €
- **Ribs Tex Mex** (pommes de terre grenaille fondantes) 7.50 €
- **Cassoulet, choucroute charcutière** à partir de 7,50 €
- **Paella** (poulet, cocktail fruits de mer) 7,50 €
- **Couscous royal** (poulet, merguez, agneau) 9.00 €
- **Paella royale** (poulet, cocktail fruits de mer, crevettes ou poisson) 10,50 €
- **Choucroute de la mer** (avec beurre blanc) 11.00 €

Crudités

- Carottes râpées
- Betteraves rouges
- Céleri rémoulade
- Concombre au yaourt et à l'aneth
- Coleslaw** (carottes et chou blanc râpés, sauce yaourt et aneth)
- À partir de **1.50 €** par pers.

Salades composées

- Salade piémontaise**
(pommes de terre, jambon cuit, cornichons, tomates, mayo)
- Taboulé**
(boulgour, concombres, tomates, oignons, raisins)
- Salade Neptune**
(tagliatelle, surimi, tomates, sauce crémeuse)
- Salade flamande**
(endives, cervelas, pommes, Gouda, noix, vinaigrette)
- Salade charcutière**
(museau, lentilles vertes, tomates, échalotes, vinaigrette)
- Salade au poulet**
(poulet, blé, maïs, tomates, vinaigrette César)
- Salade niçoise**
(riz, thon, olives, macédoine, tomates, vinaigrette)
- Salade nordique**
(Pommes de terre, brunoise de saumon fumé, sauce ciboulette)
- À partir de **3 € 50** par pers.

Assortiment de charcuterie

- Rosette, saucisson à l'ail, andouille, terrines diverses, rillettes, bacon, mortadelle, jambon cuit,...
- À partir de **3 €** par pers.

Viandes froides

- Rôti de porc
- Ribs Tex Mex
- Rôti de bœuf
- Manchons de poulet marinés (froid ou chaud)
- Petites côtes de porc marinées (froid ou chaud)
- À partir de **3.50 €** par pers.

Accompagnements

- Mogettes cuisinées (chaud)
- Flageolets cuisinés (chaud)
- Légumes cuits au four (froid ou chaud)
- À partir de **2 €** par personne

Terrines et Cakes

- Terrine de poisson
- Cake Gouda et lardons
- Cake mozzarella, olives et jambon
- Cake au chorizo doux
- À partir de **3.50 €** par pers.

Fromages

- À partir de **3.50 €** par pers.

À emporter
chaque jour

le couscous

le plat du jour

servis avec leur accompagnement

7 €

Plats végétariens ou végans sur demande !

**Pensez à réserver
pour toute commande
de plus de 6 personnes.**

Nos plats sont servis
dans des barquettes
micro-ondables.

Vous avez le poisson ?

**Nous avons
le BEURRE BLANC !**

15 € le litre
À emporter