

# Ce Soir le Chef Vous Propose

*Le Plat des Musiciens : 13,50 €*

*Porc au Caramel Chinois, Riz Basmati aux Petits Pois*

Filets de Dorade Grise à la Plancha, Sauce Vierge au Thym, Riz Basmati & Roquette 16,50 €

Brochette de Magret de Canard au Miel, Purée de Patate Douce & Pousses d'Épinards 14,50 €

Faux Filet de Race Limousine, Sauce au Roquefort, Frites Maison & Salade Verte 16 €

Gigot d'Agneau Grillé, Crème d'Ail, Gratin de Choux Fleur & Salade Verte 15,50 €

Brandade de Morue Antillaise aux Olives Noires, Salade Verte 13,50 €

Salade Thaï de Légumes Croquants aux Crevettes\* & Herbes fraîches 15,50 €

Saint-Jacques\* Grillées, Velouté de Potimarron au Lait de Coco, Vanille et Châtaignes,

Bol de Riz au Pavot & Salade de Pousses d'Épinards 18,50 €

Le Bacon Cheese Triton Burger 17,50 €

(Pain Artisanal, Steak Assaisonné, Oignons Confits, Cornichons à la Russe, Bacon  
Frites Maison, Salade Verte et Sauce Cocktail)

## LES SALADES

La Chèvre 13,50 €

(Mesclun, Chèvres Frais Toastés, Tomates Cerises, Noix, Vinaigrette au Miel)

La Landaise 13,50 €

(Mesclun, Magret Fumé, Gésiers Confits, Croûtons)

## À PARTAGER OU À GRIGNOTER

Planche de Charcuterie et/ou Fromages 14,50 €

Bruschetta au Manchego et Jambon Serrano, Salade Verte 11,50 €

Acras de Morue : Petite assiette 5 € Grande Assiette 9 €

Beignets de Calamars\* : Petite assiette 5 € Grande Assiette 9 €

*Tous nos plats sont Faits Maison !*

Origine des Viandes : Boeuf : France / Veau : France

\* Produit Surgelé - Prix Nets, service compris

## NOS ENTREES 5 €

Acras de Morue, Salsa Pimentée aux Tomates  
Velouté de Carottes au Lait de Coco et Coriandre Fraîche  
Quiche au Chèvre et à la Tomate  
Verrine d'Œufs Mimosas et Guacamole  
Tagliatelles de Courgette à la Menthe et Fêta  
Terrine Forestière

## NOS DESSERTS MAISON

Salade de Fruits Frais 6 €  
Tartelette au Chocolat et Piment d'Espelette 6 €  
Moelleux à la Farine de Châtaigne, Crème Anglaise 6,50 €  
Cheese Cake à la Crème de Marron et Marrons Glacés 7,50 €  
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar 6,50 €  
Mi-Cuit au Chocolat, Cœur Carambar 6 €  
Panacotta, Coulis de Mangue 5 €  
Petit Pot de Crème aux Spéculoos 5 €

\*\*\*\*\*

Café Gourmand\* 6,50 €

\*\*\*\*\*

Petite Assiette de Fromages Affinés 6,50 €

## NOS GLACES

*Sorbets*: Fraîse, Framboise, Abricot, Pomme Verte, Citron  
*Glaces*: Chocolat, Pistache, Vanille, Spéculoos  
1 Boule : 2,50 €    2 Boules : 4 €    3 Boules : 5,50 €

*Tous nos plats sont Faits Maison !*

Origine des Viandes: Boeuf : France / Veau : France

\* Produit Surgelé - Prix Nets, service compris