



Les Tapas

Les Individuelles : 4,00€



- Cassolette de coeurs de canard 
- Cassolette de seiches marinées et grillées à la plancha 
- Pan con tomate et jambon
- Chiffonnade de Chorizo ibérique

Planche de Tapas complète : 14,00€

Coeurs de canard, seiches, Chorizo ibérique,
pan con tomate et jambon

Planche de charcuterie du moment : 9,00€

Nos Entrées

Salade Italienne : 13,00€

Salade, tomates, billes de Mozzarella
au pesto, Coppa, copeaux de Parmesan, melon

Croustillant de chèvre : 12,00€

Chutney d'oignons sur son lit de salade verte

Carpaccio de saumon : 14,00€

Façon gravlax élaboré par nos soins,
et son beurre d'algues

Gourmandise de canard

Salade de canard en folie : 15,00€

Salade, gésiers de canard confits, magrets séchés,
foie gras mi-cuit, cou farci.

Le foie gras extra de canard mi-cuit : 17,00€

et ses toasts, préparé par nos soins.

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

05.63.33.56.81

RETROUVEZ-NOUS sur

Facebook, Google, Tripadvisor



Ce logo identifie les plats faits maison

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément.



Les Viandes

Burger du chef : 15,00€

Steak haché frais de 180gr, poitrine fumée, oignons confits, salade, tomate, Cheddar, sauce tartare maison, frites fraîches maison

Côte de boeuf 500gr : 24,00€

accompagné de frites fraîches maison et salade, sauce au choix : poivre, Roquefort

Entrecôte 350gr : 19,00€

accompagné de frites fraîches maison et salade, sauce au choix : poivre, Roquefort

Faux-Filet 250gr : 14,00€

accompagné de frites fraîches maison et salade, sauce au choix : poivre, Roquefort

Tartare : 14,00€

100% pur boeuf 180gr, jaune d'oeuf, oignons, cornichons, et câpres, accompagné de salade verte, frites fraîches maison

Côtelettes d'agneau grillées à la plancha: 17,00€

Souris d'agneau confite : 18,00€

Autour du canard

Brochette de canard : 16,00€

Coeurs et magret de canard accompagnés de salade verte et frites fraîches maison

Magret de canard : 18,00€

accompagné de salade verte et frites fraîches maison

Côté mer

Brochette de gambas : 19,00€

marinées et grillées à la plancha

Seiche entière : 18,00€

marinée et grillée à la plancha

Poisson frais selon arrivage : 17,00€

Menu enfant

Sirop à l'eau, steak haché - frites maison, glace : 10,00€

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS



Ce logo identifie les plats faits maison

05.63.33.56.81

RETROUVEZ-NOUS sur
Facebook, Google, Tripadvisor

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément.



Menu GRILLADIN

18,00€ 

Pièce du boucher

300gr environ, accompagnée de salade verte
et frites fraîches maison

Dessert du jour

ou

Coupe glacée 2 boules

Menu DECOUVERTE du TERROIR

25,00€ 

Croustillant de chèvre

chutney d'oignons sur son lit de salade verte
ou

Salade Italienne

Salade, tomates, billes de Mozzarella
au pesto, Coppa, copeaux de Parmesan, melon
ou

Carpaccio de saumon façon gravlax
et son beurre d'algues

ou

Salade de gésiers

Faux-Filet

ou

Tartare de boeuf

ou

Souris d'agneau confite

ou

Poisson selon arrivage

Desserts " Les classiques"

ou

Coupe glacée 2/3 boules

ou

Les incontournables / les alcoolisées
supplément de 2,50€

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

05.63.33.56.81

RETROUVEZ-NOUS sur

Facebook, Google Tripadvisor



Ce logo identifie les plats faits maison

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément.



Menu ISPIENS 31,00€ 

Assiette gourmande

*foie gras de canard mi-cuit maison,
magret séché maison,
cou farci maison, chiffonnade de jambon de pays,
toast de fritons de canard*

Demi magret de canard

ou

Souris d'agneau confite

ou

Côtelettes d'agneau grillées à la plancha

ou

Brochette de gambas

Dessert au choix

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS



Ce logo identifie les plats faits maison

05.63.33.56.81

RETROUVEZ-NOUS sur

Facebook, Google, Tripadvisor

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément.



Nos desserts

Les classiques : 5,50€

Dessert du jour ☰

**Mousse au chocolat
et sa boule de glace chocolat blanc** ☰

Crème brûlée aux agrumes ☰

Minestrone de fruits frais ☰

Coupe glacée

vanille, fraise, chocolat noir, chocolat blanc, chocolat-menthe,
café, caramel beurre salé, rhum raisins, smarties, noix de coco,
pistache, fraise, framboise, cassis, fruits de la passion, mandarine,
mangue, poire, pomme, citron vert, ananas

Les alcoolisés : 7,00€

Coupe colonel
(sorbet citron vert - Vodka)

Coupe After Eight
(glace chocolat/menthe - Get 27)

Coupe framboisine
(sorbet framboise - crème de framboise)

Coupe coconut
(glace mangue/noix de coco - Malibu)

Les incontournables ☰

Tarte au citron déstructurée
6,00€

Cèpe glacé
glace vanille, meringue, sauce chocolat
6,50€

Dame blanche
6,50€

Chocolat / café liégeois
6,50€

Fondant au chocolat
et sa glace vanille de Madagascar
6,50€

Café gourmand et ses mignardises
6,50€

Thé / Infusion gourmand(e)
et ses mignardises
7,00€

Maxi Profiteroles
et sa sauce chocolat Maison
8,00€

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

05.63.33.56.81



Ce logo identifie les plats faits maison

RETROUVEZ-NOUS sur
Facebook, Google, Tripadvisor

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément.