

Carte

Entrées

Salade de pommes de terre, échalote, poissons fumés.....	12.00
Filet de saumon crû à l'aneth, sauce soja.....	11.50
Bruschetta d'aubergine au chèvre chaud.....	10.50
Tatin de choux aux lardons.....	10.00
Terrine de pot-au-feu à l'ancienne.....	11.00
Terrine de foie gras aux pommes mi-cuit par nos soins.....	16.50
Escalopes de Foie gras poêlées aux endives confites (supplément 4€).....	18.50
Poêlée de noix de St Jacques au foie gras (supplément 4€).....	20.50

Poissons

Pomme de terre du pêcheur farcie, finie au four à l'huile d'olive.....	13.00
Médailon de saumon aux petits légumes, beurre blanc.....	14.50
Filet de flétan au chorizo, crème de poivron, riz crémé.....	17.50
Dos de morue à l'aïoli, pomme campagnarde.....	19.50
*Lamproie à la bordelaise(seulement à la carte)	25.00

Viandes

Brochettes de poulet, riz crémé, spaghetti de légumes frais.....	13.50
Confit de canard rôti aux deux pommes.....	14.00
Carré d'agneau rôti au romarin, galette de pommes de terre.....	20.50
Hamburger maison , pommes campagnardes.....	18.50
Pièce du boucher grillée, au jus de foie gras, frites.....	15.50
*Entrecôte grillée à l'échalote crûe, frites (seulement à la carte).....	20.50
Saucisses de Toulouse, purée maison.....	13.50
Andouillette AAAAA , purée maison.....	13.50

Desserts

Assiette de 3 fromages AOC.....	6.00
Mousse au chocolat à l'orange confite.....	6.00
Carpaccio d'oranges à la cannelle.....	5.00
Tian de poires confites au gingembre.....	5.50
Cheese cake au citron vert.....	5.50
Pain perdu coulis de fruits rouges.....	5.00

Propositions

1Plat, 1dessert : 18

1Entrée, 1plat : 22

1Entrée, 1plat, 1dessert : 26

Supplément fromage : 3.00

Menu 19.50

Filet de saumon crû à l'aneth, sauce soja

ou

Salade de pommes de terre, échalote,
poissons fumés

ou

Brushetta d'aubergine au chèvre chaud

ou

Terrine de pot-au-feu à l'ancienne

*

Médailon de saumon aux petits légumes

ou

Filet de flétan au chorizo, crème de poivron

ou

Confit de canard aux deux pommes

ou

Pièce du boucher grillée, au jus de foie gras

*

Carpaccio d'oranges à la cannelle

ou

Crêpe au sucre

ou

Cheese cake au citron vert

ou

Assiette 2 fromages

Supplément fromage à la place du dessert: 2€

Propositions du jour

(Plats du jour affichés sur ardoise)

Plat du jour (viande ou poisson) **8.50**

1 Entrée, 1plat, 1 café **14.50**

1Plat, 1dessert, 1 café **14.50**

1Plat, 1 verre de Saint-Emilion **14.50**

YssY 2007, 1 café

Ou 1 verre d'entre 2 mers ou de Bordeaux clair

*Les produits du jour sont uniquement
proposés le midi en semaine, hors
week-end et jours fériés*

Salades

Menu 16.50

Soupe du jour

ou

Entrée du jour

Ou

Tatin de choux aux lardons

*

Plat du jour (poisson ou viande)*

ou

Pomme de terre du pêcheur farcie,
finie au four à l'huile d'olive

ou

Saucisse de Toulouse,
purée maison

*

Dessert du jour

ou

Boules de glace

ou

Pain perdu coulis de fruits rouges

*Le midi en semaine, hors week-end
et jours fériés*

Menu Enfant 8.00

jusqu'à 10 ans

*

Poisson pané, riz crémé

ou

Galette jambon, fromage

ou

Saucisse de Toulouse, frites

*

Crêpe au chocolat

ou

2 Boules de glace : vanille,
fraise, chocolat

Galettes

Verte	4.00	Vénus	A l'œuf, au jambon et au fromage	7.50
Tomate	5.00			
Mixte	6.00	Mars	Au fromage, à l'œuf, au jambon et à la tomate fraîche	8.00
Toscane	Tomates, mozzarella di buffala, basilic (selon saison).....	8.00			
Paysanne	Salade, carotte, choux, saucisse, noix, emmental.....	9.00	Jupiter	Au fromage, au jambon, aux champignons à la crème	8.50
Niçoise	Salade, tomate, œuf dur, haricot Vert, Thon, pomme de terre, olives noires, anchois.....	12.00			
PrimaVera	Salade frisée, lardons, croûtons, oeuf poché, pignons.....	11.00	Saturne	Au fromage, Jambon de Pays, pommes de terre, thym	9.00
Caprese	Salade, chèvres chauds sur toasts jambon de pays, noix.....	12.00			
Landaise	Salade, magret de canard fumé, gésiers confits, pignons.....	13.00	Uranus	A l'œuf, au poulet, fromage, basilic, tomate fraîche	9.00
Savoyarde	Salade, filet de poulet, œuf dur, oignons frits, tomate, Comté.....	12.00			
Baltique	Salade, pommes de terre à l'échalote, poissons fumés.....	12.00	Neptune	Au Saumon fumé, à la crème, aux asperges et au fromage	9.00
Atlantique	Salade, saumon fumé, œuf poché oignons, toasts.....	12.00			

Soupes

Potage de légumes....	7.00
Soupe à l'oignon.....	7.00
Soupe de poissons...	8.00

Omelettes

Au fromage <u>ou</u> au Jambon.....	7.00
Aux champignons.....	7.50
Au fromage <u>et</u> au Jambon.....	8.00
Au jambon, fromage et champignons.....	8.50

Les étampes

Bacchus	Assortiment de charcuteries cornichons, beurre, toasts	13.00
	Rosette, jambon de Pays, terrine, andouillette, boudin noir Magret de canard fumé	
Europe	Assortiment de Fromages noix, raisins, beurre, toasts	13.00
	Camembert, comté, reblochon, munster, maroilles, chèvre	
Cupidon	Tranches de Foie gras aux pommes caramélisées, magret de canard fumé, toasts	16.50
	Supplément beurre : 0.20	

La législation des Tickets-restaurant, chèques-déjeuners, chèques de table ne nous autorise pas à rendre la monnaie ; ni à accepter plus de 2 chèques par personne détenant le chéquier.

Crêpes

Coupes glacées

Sucre	3.00	Mouette	Sorbets citron, mangue, ananas, tranches d'oranges amandes grillées.....	6.50
Confiture (abricot, fraise, myrtilles, orange).....	3.50	Gazelle	Glace vanille, crème de marron, meringue, amandes grillées, chantilly.....	7.00
Miel	3.50	Perroquet	Sorbets ananas, framboise, mangue, fruits frais, amandes grillées.....	6.50
Sirop d'érable	3.50	Hibou	Glace café, chocolat, sauce café, chantilly, amandes grillées meringues.....	7.00
Jus citron Ou jus orange	3.50	Geai	Glace chocolat, noix de coco sauce chocolat, amandes grillées, chantilly, macarons.....	7.50
Flambée	5.00	Dame Blanche	Glace vanille, sauce chocolat chantilly, amandes grillées...	7.00
Crème de marron	3.50	Chocolat Liégeois	Glace chocolat, vanille sauce chocolat, chantilly, amandes grillées.....	7.00
Chocolat	3.50	Café Liégeois	Glace café, vanille, sauce café, chantilly, amandes grillées.....	7.00
Luciole caramel et amandes.....	4.00	Pêche melba	Glace vanille, sorbet pêche pêche au sirop, chantilly, amandes grillées.....	7.50
Abeille miel et noix	4.00	Poire belle	Glace vanille, poire au sirop, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées.....	7.50
Potiok chocolat et glace vanille..	4.50	Hélène	Glace vanille, fraise, chocolat, banane, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées.....	7.50
Libellule pommes caramélisées	5.50	Banana Split	Glace vanille, fraise, chocolat, banane, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées.....	7.50
Oiseau lyre banane, chocolat chaud et noix de coco.....	5.50	Mésange	Sorbet citron, Vodka, macaron de StEmilion.....	7.00
Ourson banane, sauce chocolat, glace vanille, noix de coco, amandes grillées, chantilly.....	6.50	Hirondelle	Glace café, Cognac macaron de St Emilion.....	7.00
Alouette Poire, sauce chocolat, glace vanille, amandes grillées, chantilly.....	6.50	Coccinelle	Sorbet citron, framboise, cassis, crème chantilly, Amandes, crème de cassis....	7.50
Cigogne pommes caramélisées, glace vanille, amandes grillées, chantilly.....	6.50	Colibri	Glace chocolat, menthe-chocolat, sauce chocolat Get 27.....	7.00
Phoenix Crème de marron, glace vanille, chantilly, amandes grillées.....	6.00			
Suzette Orange, jus d'orange, griottes, Grand-Marnier...	6.00			
 Gaufres				
Sucre	3.50			
Chocolat	4.00			
Chantilly	5.50			

Supplément chantilly : 2.00

La boule de glace : 2.00

Glaces : vanille, chocolat, café, fraise, noix de coco, rhum raisins, menthe chocolat
Sorbets : citron, ananas, mangue, framboise, cassis

Nous acceptons les cartes bleues à partir de 16 €.Prix nets