



NOS ENTRÉES

<i>Accras (assiette de 6 pièces)</i>	7.50€
<i>Salade fraîcheur</i>	10.50€
<i>Tartare de poisson selon arrivage</i>	16.00€
<i>Camembert frit</i>	5.50€

NOS VIANDES

<i>Magret de canard sauce foie gras</i>	24.00€
<i>Entrecôte de boeuf simmental grillé</i>	26.00€
<i>Côtelettes agneaux</i>	23.00€
<i>Colombo de cabri</i>	16.00€

NOS POISSONS

<i>Assiette de la mer</i> <i>(Noix de st jacques, Gambas, poulpe)</i>	25.00€
<i>Pavé de poisson (selon arrivage) sauce au choix</i>	17.50€
<i>Ouassou flambé au rhum vieux</i>	18.00€
<i>Dombré aux fruits de mer du moment</i>	14.00€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

*Frites, panier de légumes, riz pilaf, crudités,
Suggestion du jour*

Deux accompagnement au choix
(Supplément 2 €)

NOS SAUCES

*Sauce poivre, sauce roquefort, sauce créole,
sauce foie gras (+ 1 €)*



NOS DESSERTS

<i>crème brulée (fait maison)</i>	6.50€
<i>Blanc mangé coco (fait maison)</i>	5.50€
<i>Diplomate aux fruits (fait maison)</i>	6.00€
<i>Pain perdu avec boule de glace chantilly</i>	8.00€
<i>coupe de glace panachée ,</i>	9.50€

MENU ENFANTS (JUSQU'A 12 ANS) 14 €

Steak haché

ou

Filets de poulet panés ou poisson (du moment)

Frites, légumes, riz, crudité