

RESTAURANT

Les entrées

LES MISES EN BOUCHE

ACCRAS DE MORUE 8 pièces	11,00 €
ACCRAS DE CREVETTES 6 pièces	11,00 €

LES ENTRÉES

GRAVLAX DE THON Sauce coco citron.	15,00 €
SOUSKAI DE CREVETTES Crevettes snackées, crèmeux de giraumon, crumble au épices.	14,00 €
ENTRÉE DU MOMENT	12,00 €

RESTAURANT

Les salades

LES SALADES

SALADE CÉSAR Salade verte, sauce césar revisitée, volaille snackée, jambon sec émincé, œuf dur, croûtons, tomates cerise.	25,00 €
LA SALADE DU CHEF Le chef propose une suggestion végétarienne chaude tous les jours.	23,00 €
SALADE DU JOUR Crudités de saison, croustillant de poisson fait maison.	24,00 €

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

15,00 €

FILET DE POULET OU POISSON

Servi avec nos frites maison/crudités

Jus de fruits - boule de glace (vanille ou chocolat)



RESTAURANT

Les plats

DÉLICES DE LA MER

LA REINE MER

11 €/100 g

Langouste servie avec accompagnement au choix, sans oublier notre incontournable sauce chien.

Suggestion accord mets/vins :

 Le chablis ou  Vouvray
La bouteille Au verre

TENTACULES DE POULPE

29,00 €

Cuisson basse température, puis snackés avec une rilette de poulpe et palourdes de nos côtes servis avec une déclinaison d'igname.

Suggestion accord mets/vins :

 Meursault ou  Sauvignon
La bouteille Au verre

POISSON DU MOMENT

32,00 €

Filet de poisson, livré par notre poissonnier en fonction de l'arrivage cuit à la poêle, accompagné de riz sauvage et sa sauce du moment.

Suggestion accord mets/vins :

 Pouilly fuisse ou  Chardonnay
La bouteille Au verre

TARTARE DE THON

27,00 €

Aux douceurs de la Martinique accompagné de frites maison.

Suggestion accord mets/vins :

 Le chablis ou  Vouvray
La bouteille Au verre



Les accompagnements varient selon les légumes de saison.

Suppléments : Frites : 5 € - accompagnements : 4 € - Mayonnaise ou autre sauce : 4 €.

Tous nos prix sont TTC service compris.

Au M', chaque plat est préparé sur place avec soin et passion. Nous vous remercions de votre patience qui nous permet de vous offrir une expérience culinaire exceptionnelle.

Le
M

RESTAURANT

Les plats

LA PRAIRIE GOURMANDE

POIRE DE BŒUF 34,00 €

Accompagné d'une déclinaison de légumes selon les produits de saison et servi avec un jus de viande.

Suggestion accord mets/ vins :

 Châteauneuf-du-Pape La bouteille ou  Côte du Rhône Au verre

SUPRÊME DE VOLAILLE 32,00 €

Cuisson basse température puis snackés, servis avec une déclinaison de banane plantain et un jus de volaille.

Suggestion accord mets/vins :

 Meursault grand cru La bouteille ou  Sauvignon Au verre

SOURIS D'AGNEAU 34,00 €

Cuisson longue 2h30, accompagné d'un crémeux d'igname, de petits légumes sautés et son jus de viande.

Suggestion accord mets/vins :

 Saint Émilion grand cru La bouteille ou  Côte de Blaye Au verre

PIÈCE DE PORC 31,00 €

Sélectionnée par notre boucher.

Cuisson lente, accompagnée d'une poêlée de légumes du moment.

Suggestion accord mets/ vins :

 Patrimoine La bouteille ou  Pic Saint-Loup Au verre

BURGER DU M' 27,00 €

Steak Black Angus, cheddar, oignons caramélisés, bananes frites, bacon, avocat, laitue, tomate, sauce ketchup faite maison.

Suggestion accord mets/vins :

 Côte du Rhône La bouteille ou  Côte du Rhône Au verre



Les accompagnements varient selon les légumes de saison.

Suppléments : Frites : 5 € - accompagnements : 4 € - Mayonnaise ou autre sauce : 4 €.

Tous nos prix sont TTC service compris.

Au M', chaque plat est préparé sur place avec soin et passion. Nous vous remercions de votre patience qui nous permet de vous offrir une expérience culinaire exceptionnelle.

SUGGESTION GOURMANDE

CÔTE DE BŒUF 42,00 €

accompagnée de ses frites de pomme de terre maison.

Suggestion accord mets/ vins :

 Châteauneuf-du-Pape La bouteille

ou

 Côte du Rhône Au verre

