

# NOS FORMULES

## FORMULE CARTE

Sauf vendredi soir et samedi soir

Entrée + Plat ou

Plat + Dessert ..... 19,90 €\*

Entrée + Plat + Dessert ..... 24,90 €\*

## FORMULE ARDOISE

Au déjeuner du lundi au vendredi

Entrée et Dessert ..... 5,50 €

Plat ..... 12,50 €

Entrée + Plat ou

Plat + Dessert ..... 15,90 €

Entrée + Plat + Dessert ..... 17,90 €

## FORMULE DIMANCHE

Au déjeuner

Apéritif Maison + Le Plat du Dimanche

+ 25 cl de vin ou 50 cl d'eau minérale

+ Café Gourmand ..... 22,00 €

## The MENU Enfant

7,50 €

Adapté au -12 ans

Steack haché, frites maison

Glace 2 boules & Chantilly

Boisson au choix :

sirop, diablo,  
jus de pomme, ananas ou orange

### SUPPLÉMENT

FRITES 2,50 €

Servies **uniquement**

**en accompagnement** d'une entrée,  
d'une planche ou d'un plat



## LA CARTE « FAIT MAISON »

NOVEMBRE 2017

### LES ENTRÉES : 7,00 €

#### Bruschetta de Novembre

Confit d'oignons, raclette, lard fumé

#### Terrine de Chevreuil 100 % maison

#### Assiette de Charcuteries Ibériques

(suppl. + 2,00 €) : Lomo, Bellota, Cerrano

#### Salade Antillaise

Crevettes, avocats, ananas, vinaigrette passion

#### Camembert rôti à l'huile de truffe

Camembert AOC chaud et fondant, aromatisé à l'huile de truffe. Servi avec un mesclun de salade

### LES PLATS : 15,00 €

#### Burger de Novembre

Steak, bacon, confit d'oignons, raclette, frites maison

#### Bruschetta de Novembre

(version plat)

Confit d'oignons, raclette, lard fumé

#### Salade Antillaise

(version plat)

Crevettes, avocats, ananas, vinaigrette passion

#### Suprême de volaille

Suprême de volaille, crème Chorizo  
et écrasé de pomme de terre

#### Souris d'agneau, écrasé de pommes de terre

Agneau en cuisson lente et basse température,  
fondant à souhait

#### Entrecôte beurre maître d'hôtel

(suppl. + 2,50 €)

220 g. min. Race bovine selon arrivage. Frites maison à  
volonté. D'autres sauces en fonction de l'humeur du Chef

#### Penne d'Automne

Penne, chèvre et lardons

#### Tartare de boeuf

Frites maison

### LES DESSERTS : 7,00 €

#### Assiette de l'affineur

250 gr de fromages AOC, salade verte, miel, noix

#### Café gourmand

(thé ou infusion gourmande : suppl. + 1,25 €)

Salade de fruits exotiques, mi cuit, crème brûlée  
à la noix de coco

#### Tarte Tatin maison

Pommes, caramel, quenelle de crème fraîche

#### Salade de fruits exotiques

Banane, manque, ananas et coco râpée

#### Mi-Cuit au chocolat

Servi avec crème anglaise, chantilly, amandes effilées

#### Panacotta beurre salé

#### Coupe Antillaise

1 boule mangue, 2 boules vanille, coulis de mangue

#### Glace 3 boules

À choisir parmi nos glaces et sorbets artisanaux  
(pistache, fraise, chocolat, vanille, mangue, citron jaune)

Chers clients,  
toute notre cuisine est faite maison. Cependant, désireux de ne servir  
que des produits de la plus grande fraîcheur, nous vous prions  
de bien vouloir nous excuser si certains  
d'entre eux venaient à manquer.

\* Hors suppléments éventuels, carte snacking et carte colonel - Prix TTC service compris.