

Festival de Fruits de mer

En entrée ...

Les huîtres creuses Marennes D'Oléron la pce	Fr.3.50
L'assiette de crevettes bouquet	Fr.19.-
L'assiette de Bulots	Fr.16.-
Le Tartare de Crabe sauce verte au Basilic	Fr.26.-
L'assiette pti'mousse (3 huîtres, 2 langoustines, 5 crevettes Bulots, amandes et bigorneaux)	Fr.35.-
La soupe de poisson maison, rouille et croûtons	Fr.16.-
Les moules farcies au beurre d'ail et Persil	Fr.16.-

En plats...

Les Moules à la Marinière, Frites et salade verte	Fr.24.-
La Timbale de fruits de mer Gratinée	Fr.32.-
Le filet de Sandre sur choucroute et beurre Blanc	Fr.38.-
Les Gambas aux Parfums des Iles	Fr.38.-
Le Homard grillé et flambé au Calvados, son beurre de Corail	Fr.55.-

Nos plateaux de la mer (froids)

Le Neptune

**6 huîtres, 1/2 crabe tourteau, 5 crevettes bouquets,
3 langoustines, amandes de mer,
Bulots, bigorneaux et crevettes grises
Sauce mayonnaise, à l'ail, cocktail et vinaigre échalotes**

Fr.73.-

L'Amiral

Le Neptune avec demi Homard

Fr.85.-

**Le Crabe tourteau froid farci
et ses sauces**

Fr.30.-

Le Trio d' Huîtres, Bulots et crevettes Bouquet

**6 huîtres, bulots et 9 crevettes
3 sauces et vinaigre échalotes**

Fr.36.-

Le Homard froid Mayonnaise

Le demi Fr. 29.-

L'entier Fr. 45.-

Menu entre Terre et Mer

Le foie gras de canard poêlé au gré des Saisons

ou

Le Tartare de crabe sauce verte au Basilic

Le Granité de Pomme verte au Calvados

Le carré d'agneau, Infusion de Romarin et citron

ou

Les gambas poelés aux senteurs des Iles

Le choix de fromages

La douceur au choix

Menu complet Fr.86.-

Servi à partir de deux pers.

Pour les Non nageurs !

En entrée...

Salade Mêlée		Fr.9.-
Salade verte		Fr.7.-
La Cassolette d'Escargots Grand mère		Fr.21.-
La Salade de Chèvre chaud aux Noix	Fr.16.-	Fr.22.-
Le foie gras de Canard poêlé, au gré des Saison		Fr.28.-

En plats...

L'entrecôte de bœuf, beurre aux trois poivres		Fr.39.-
Le Rack d'agneau, Infusion de Romarin et citron		Fr.44.-
Le steak Tartare, pommes frites et toast (Spécialité de la maison)		Fr.33.-
La choucroute Alsacienne maison (6 viandes)		Fr.31.-

En Douceur...

La crème brûlée Normande		Fr.14.-
La Mousse au chocolat maison et coulis de Griottes		Fr.14.-
Le Parfait Glacé mandarine chocolat		Fr.14.-
Le Café glacé à la liqueur de Moka		Fr.13.-
L'Irish Coffee		Fr.15.-
Nos sorbets, Abricotine, Colonel, Général, Normand, Coco Malibu, Caraïbe, Williams		Fr.13.-
Le Café de l'Amitié (servi dans une Grolle et flambé)		Fr.12.-