

COCKTAILS

MARGARITA DES ALPES 8 cl Génépi, Chartreuse verte, citron vert	12 €	SPRITZ 18 cl Aperol, Prosecco, eau gazeuse	8,5 €
PIÑA COLADA 18 cl Rhum blanc, rhum ambré, crème de coco, ananas	12 €	HUGO SPRITZ 18 cl Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse	9,5 €
MOJITO 18 cl Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse	11 €	AMERICANO 14 cl Martini blanc, Martini rouge, Campari, Gin	9 €
MOJITO PASSION 18 cl Rhum, citron vert, menthe fraîche, fruit de la passion, sucre de canne, eau gazeuse	12 €	GIN TONIC 18 cl Gin Gordon's, citron jaune, Schweppes tonic	10 €
MOJITO FRAISE 18 cl Rhum, citron vert, menthe fraîche, jus de fraise, sucre de canne, eau gazeuse	12 €	IRISH GIN TONIC 18 cl Gin Oranbrak, citron jaune, Schweppes tonic	13 €
PORN STAR MARTINI 18 cl Vodka, Passoa, purée de fruit de la passion, vanille	13 €	SANS ALCOOL	
LA MENDOZA GARDEN SPRITZ 12 cl Chandon Garden Spritz, orange, thym	9,5 €	VIRGIN MOJITO 18 cl Citron vert, menthe fraîche, jus de fraise, eau gazeuse	8 €
		APPLE PILAR 18 cl Jus de pomme, menthe fraîche, Ginger beer	8 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

ENTRÉES & TAPAS - SEUL OU À PARTAGER -

HUITRES MARENNES-OLÉRON #3	x6 16 €	x9 23 €	x12 29 €
NEMS DE POISSON MAISON, sauce coriandre			12,5 €
MOULES À LA PLANCHA, en persillade			12 €
SALADE DE FOIE DE VOLAILLE	entrée 12,5 €		plat 19,5 €
ŒUF COCOTTE AUX MORILLES, mouillettes toastées			13 €
FRITURE DE FILETS DE PERCHE 'APÉRO'			14,5 €
ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA affiné 42 mois, environ 100 g			26 €

"LE MEZZE"

NOTRE SÉLECTION D'ENTRÉES
À PARTAGER
56 €

MOULES

SAUCE POULETTE	19,5 €
SAUCE GORGONZOLA	20,5 €



MENU KIDS 12 €

Filet de poisson
ou
P'tit croque jambon-fromage
1 boule de glace

DESSERTS - MAISON -

LA TARTE AU CITRON meringuée	8 €
LE PARIS-BREST	8,5 €
LA BRIOCHE PERDUE au caramel au beurre salé SUPPLÉMENT Rhum Zaka Trinidad 7 ans - 2 cl	8 € 5 €
LA MOUSSE AU CHOCOLAT « tout simplement... »	7 €
LA FAISSELLE BRESSANE, crème ou coulis de fruits rouges	6,5 €
LE CAFÉ ou THÉ GOURMAND	8,5 €
L'ASSIETTE DE FROMAGES affinés	10 €

DEMANDEZ AUSSI
NOTRE CARTE DE GLACES,
AFTER DINNER & DIGESTIFS.

VIANDES

Toutes nos viandes sont accompagnées de purée et d'une ratatouille maison.

SUPRÊME DE POULET JAUNE aux écrevisses, riz crémeux, bisque de crustacés	25,5 €
BAVETTE BLACK ANGUS, sauce béarnaise maison	25 €
TOURNEDOS SIMMENTAL aux morilles	34,5 €
FAJITAS DE COCHON CONFIT	23,5 €
LA BELLE ÉPAULE D'AGNEAU cuite 7 heures environ 1,2 kg - pour 2 personnes	72 €

POISSONS

Tous nos poissons sont accompagnés d'un riz crémeux et d'une ratatouille maison.

FILETS DE PERCHE façon meunière	28 €
PAVÉ DE TRUITE DE SAVOIE, rôti aux agrumes	24,5 €
LA PÊCHE DU MARCHÉ	prix au poids
DOS DE CABILLAUD - 300 g, sauce vierge aux fruits de saison	28,5 €

-LES- INCONTOURNABLES DES QUAIS

LE BŒUF « CAFÉ DE PARIS »	29,50 €
CUISSES DE GRENOUILLES, en persillade	28,50 €
RAVIOLES DE ROYANS en gratin, fondue de poireaux, crème de Parmesan	19,50 €



LE TROU NORMAND
Calvados - 4 cl, sorbet artisanal à la pomme
12 €



FONDUES SAVOYARDES

par personne

FONDUE SAVOYARDE TRADITIONNELLE au Gruyère, Comté & Beaufort AOP	22 €	Ratatouille	4 €
FONDUE SAVOYARDE aux cépes	26 €	Purée	4 €
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	6 €	Riz crémeux	4 €
		Purée à la truffe	9 €

GARNITURES MAISON

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

- PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS - LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHEQUES -