



*Menu joie de vivre 13.50 €*

*Plat du jour + 1 eau minérale (50cl) ou 1 café*

*Voir serveur*

*Valable uniquement pour le déjeuner du lundi au  
vendredi*

*(Sauf jours fériés et les samedis)*

---

*Menu Enfant 12,50 €*

*Steak haché d'origine Française et Frite*

*Ou*

*Hamburger*

*(Galette de pomme de terre, cheddar steak haché d'origine  
Française) et frite*

*2 Boules de glace au choix (vanille, barba papa ou chocolat noir)*

*Et*

*1 jus de fruits*

# MENU OLIVIER

*Valable pour le déjeuner du lundi au samedi  
Et pour le dîner du mercredi au jeudi sauf jours fériés*

**16.50 €** 1 ENTRÉE + 1 PLAT OU 1 PLAT + 1 DESSERT

**22.50 €** 1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

**13.50 €** 1 PLAT du jour + ½ eau plate ou café

**16.50 €** 1 ENTREE+ 1 DESSERT

## Les Entrées

Salade d'asperges violette des sables des Landes en vinaigrettes

Œuf cocotte aux saveurs paysannes, champignons, lardons, crème et fromage râpés

Salade de chèvre chaud et jambon de serrano

Moules gratinées en persillade

## Les Plats

Carpaccio de bœuf de bœuf française de race charolais et frites

Plat végétarien (tagliatelles, boulettes végétales et sauce au pesto)

Steak haché d'origine Française, pommes frites et sauce au choix (poivre ou roquefort)

Moules marinières à la crème et pommes frites

Tagliatelles aux fines lamelles de saumon fumé et crème

Plat du jour (voir tableau)

## Les Desserts

Brioche façon pain perdu, glace vanille, amande effilées et caramel au beurre salé

Carpaccio d'ananas rôti au miel, cannelle et sorbet poire

Panacotta à la vanille, crème de marron, caramel au beurre salé et spéculos

Café gourmand selon l'humeur du chef (supp +2€)

*(Supplément sauce 2€ ou supplément garniture 4€)*

# MENU CHEF

*Valable pour le déjeuner du lundi au samedi*

*Et pour le dîner du mercredi au samedi*

**25.50 € 1 ENTRÉE + 1 PLAT OU 1 PLAT + 1 DESSERT**

**28.50 € 1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT**

## Les Entrées

Foie gras de canard mi-cuit au Cadillac, chutney d'ananas au miel (supp+4)

Assiette de saumon fumé, pain nordique et petit pot de crème à la ciboulette

6 escargots de Bourgogne en persillade

Salade de gésiers confits et œuf poché

## Les Plats

Pavé de rumsteck de bœuf français, de race charolaise rôti à la plancha, pommes frites sauce au choix (poivre ou roquefort)

Moules aux choix (roquefort, ou à l'Antillaise) et pommes frites

Cuisse de canard d'origine Française confit et purée de patate douce

Cabillaud et fondue de poireaux

Burger de bœuf d'origine Française de race charolaise, fromage à raclette, cheddar, bacon, compotées d'oignon, sauce burger et pommes frites

## Les Desserts

Fondant au chocolat, glace chocolat blanc (12 min de cuisson)

Baba au rhum et chantilly

Café gourmand selon l'humeur du chef

Assiette de fromage (Brie, chèvre et saint nectaire) et salade verte

Soufflé Williamine, sorbet poire du Maître glacier » Le chariot des glaces » (10 min de cuisson)

*Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la commande*