

Le Coin Plaisir

Planche à partager Charcuterie et saumon mi-cuit	14,90€
Homard à la plancha, légumes poêlés	25,90€
Noix de Saint-Jacques façon Rossini Purée et légumes du moment, sauce Morilles	23,90€
Entrecôte de Bœuf (origine France) Sauce au vin des Costières de Nîmes	22,90€
Tournedos Rossini Foie gras poêlé et sauce aux truffes	30,90€
Tête de Veau façon Lisita Purée maison et sauce gribiche	19,90€
Penne Rigate sauce crémée aux Morilles Avec Saint-Jacques ou Gambas ou Foie Gras	19,90€

Menu Enfant 10,50€

(jusqu'à 10 ans)

Servi avec une Boisson (Jus de fruits – Coca – Ice Tea – Sirop)

Steak haché ou Filet de Poisson

Garniture : Purée maison ou Frites ou Pâtes

* * * * *

2 Boules de Glace au choix

Ou

Petits moelleux au chocolat

Toutes nos prestations sont taxes et service compris.

Les chèques ne sont pas acceptés

Plat du jour **16,90€**
(Servi uniquement le midi du lundi au vendredi)

M e n u e t C a r t e

Entrée, Plat et Dessert **26,90€**

Entrée et Plat ou Plat et Dessert **23,90€**

E n t r é e s

***Toutes nos entrées sont déclinables en
Formule Repas (sauf foie gras) 16,90€
Avec 1 verre de vin et 1 café 19,90€***

Salade César Poulet pané
Parmesan, tomates et sauce César aux anchois **12,90€**

Saumon mi-cuit au sel façon Gravlax
Guacamole d'avocat, crème aux herbes et salade **12,90€**

Salade Chair de Crabe
Céleri rémoulade et huile de sésame **12,90€**

Tartare de Thon émulsion Wasabi
Cébettes, piquillos et minestrone de GrannySmith **12,90€**

Brandade de Morue aux herbes et au piquillos
Servie tiède et mesclun de salade **12,90€**

Foie gras de Canard **12,90€**
Compotée d'oignons et toasts

Salade Périgourdine **12,90€**
Magret fumé, gésiers et foie gras

Présence d'allergènes dans nos plats. Le tableau des allergènes est à votre disposition

Toutes nos prestations sont taxes et service compris
Les chèques ne sont pas acceptés

Les Plats

Queues de Gambas à la plancha	
Wok de légumes, Sauce Teriyaki	18,90€
Pavé de Thon poêlé	
Légumes du moment, Huile de condiments	19,90€
Pluma Ibérique	
Frites maison et salade, sauce charcutière	18,90€
Magret de Canard rôti (entier à la carte ou demi au menu)	
Sauce miel-orange et purée maison et salade	18,90€
Tartare de Bœuf préparé par nos soins	16,90€
Burger de Bœuf Italien	16,90€
Mozzarella, tomate, oignons, steak haché, pancetta, pistou Frites maison et salade	

Les Desserts

Panna cotta aux Fraises	
Marinées verveine-menthe, sorbet citron	7,00€
Salade de Fruits Frais sorbet citron	6,90€
Baba au Rhum maison	
Glace rhum raisin, Sauce caramel beurre salé	6,90€
Gaufre	
Crème de marron <i>ou</i> Chocolat, Chantilly	6,90€
Profiteroles	
Sauce chocolat chaud, Crème glacée à la vanille, Chantilly	6,90€
Irish Coffee <i>ou</i> Colonel	7,00€
Café Gourmand	7,00€
Glaces et Sorbets 3 boules	6,20€
Vanille, Chocolat, Café, Caramel fleur de sel, noix de coco Citron vert, Fruit de la passion, Mangue, rhum/raisin et framboise	
Fromage ou Pélardon	6,50€
Fromage Blanc (coulis, miel, sucre)	6,00€

Toutes nos prestations sont taxes et service compris.
Les chèques ne sont pas acceptés