

Nos Entrées

- * *Salade César* 17€
(Salade, tomates, poulet pané, parmesan, crouton, œuf dur, oignons rouge, olives noires et sauce blanche)
- * *Salade de chèvre chaude gourmande* 17 €
(Salade, tomates, toast de chèvre, miel, noix, jambon cru, pomme, concombre, Carottes et olives noires)
- * *Salade Italienne* 18€
(Salade, tomates, mozzarella, melon, jambon cru, olives noires et sauce basilic)
- * *Salade de Poulpe à la Provençale* 18€
(Salade, tomates, poulpe, pomme de terre, oignons, persil, olives et oignons rouges)
- * *Soupe de poissons de roche maison* 19€
Avec ses croutons et sa rouille maison
- * *Planche Mixte* (Fromages et charcuteries, beurre et cornichon) 20€
- * *Anti Pasti Terre Mer entre Amis* 23€
Jambon cru, coppa, calamar à la romaine, poivron grillé, moules gratinées, salade de poulpe

Menu Enfant 12€ (Jusqu'à 12 ans)*

***Menu enfant + de 12 ans à 17,50€**

- * Boisson : Coca Cola, Sirop à l'eau, Capri Sun
- * Plat :
 - Soit Hamburger Frites
 - Ou Pates à la crème
 - Ou Aiguillettes de poulet, Frites
- * Dessert : Glace vanille/fraise ou vanille/chocolat

(Un plat par personne obligatoire)

Paiement Acceptés : CB, Espèces, ANCV, carte ticket resto, tickets resto (2 par Adulte)

Nos Poissons

- * *Tentacules de poulpe en persillade, Riz et légumes* 24€
- * *Loup grillé à la plancha (300/400 grs) Riz et légumes* 26€
- * *St Jacques snackées sauce crémeuse au chorizo* 28€
Avec purée de pomme de terre
- * *Parillada de la Mer à la Plancha* 32€
Lotte, Saumon, St Jacques, Gambas, Riz, Légumes, sauce Aioli

Nos Moules

- * *Moules Marinières (Céleri, vin blanc et oignons), frites maison* 18€
- * *Moules roquefort, frites maison* 19€
- * *Moules gratinées, frites maison (Beurre, ail et persil)* 20€

Nos plats Végé !

- * *Pates au pesto (Basilic, parmesan, pignon et ail)* 17 €
- * *Veggie burger aux légumes* 25€
(Steak végétal pané, oignons, tomates, poivrons et courgettes grillés sauce aux légumes)

(Un plat par personne obligatoire)

Paiement Acceptés : CB, Espèces, ANCV, carte ticket resto, tickets resto (2 par Adulte)

Nos Viandes

* *Hamburger de bœuf sauce aux choix, frites maison* 23€

* *Magret de Canard (250g) sauce au miel et au thym* 25€
Accompagné de légumes jours et purée pomme de terre maison

* *Entrecôte Grillée à la plancha (200g)* 26€
Accompagné de légumes du jour et frites maison
- Sauce au choix : poivre, roquefort ou cèpes

Nos Pâtes

* *Spaghettis : roquefort, cèpes ou Carbonara* 17€

Nos fromages rôtis

* *Camembert au four avec charcuterie et pomme de terre* 20€

Nos Spécialités

* *Marmite du Pêcheur avec sa rouille et ses croutons* 40 €
(Lotte, moules, tentacules de poulpe, poisson du jour, pomme de terre et sa soupe de poisson)

* *Bouillabaisse Royale* 75 €/personne
Sur commande uniquement, 48h avant (minimum 2 personnes)

(Un plat par personne obligatoire)

Paiement Acceptés : CB, Espèces, ANCV, carte ticket resto, tickets resto (2 par Adulte)

Menu à 35 €

Entrées

Assiette de charcuterie

(Salade, tomates, jambon cru, rosette, coppa, beurre et cornichon)

Ou

Salade Chèvre chaud

(Salade, tomates, toast de chèvre, miel, noix, jambon cru, pomme, concombre, carottes et olives noires)

Ou

Soupe de poissons de Roche maison

Plats

Loup grillée à la plancha

Riz et légumes du jour

Ou

Moules marinières, Frites maison

Ou

Entrecôte grillée à la plancha, Frites maison

Desserts aux choix :

Tiramisu café, crème brûlée, tarte aux poires, tarte citron meringuée, ile flottante ou moelleux chocolat

**Supplément café gourmand 5€ ou glace composée 6.50€*

Ou

Café, noisette, thé ou infusion

(Un plat par personne obligatoire)

Paiement Acceptés : CB, Espèces, ANCV, carte ticket resto, tickets resto (2 par Adulte)