

Cocktail

Assortiment de réduction froide : 0,80e

- mousson de canard & magret fumé
- mousse de sardine & anchois mariné
- tomate & œuf mimosa
- saucisson sec et beurre
- crabe curry & asperge
- mini blinis saumon fumé & crème ciboulette

Assortiment de réductions chaudes : 0.80e

- mini quiche -mini galette saucisse
- mini brioche d'escargot -boudins antillais
- accras de morue - mini feuilletée saumon
- mini feuilleté viandes

Tartinette : 0.80e

Thionade / rillette / tapenade d'artichaut

Navettes : 0.90e

Viandes / mousse de thon/ fromage

Wraps : 0.80e

Poulet curry & tomatade

Chèvre/ pesto/ basilic

Mise en bouche : 1.20e

- verrine de guacamole au crabe & légumes provençaux
- verrine de foie gras au spéculos & confit d'oignon
- verrine de concombre moutarde & saumon fumé
- verrine de mousse de betterave, féta, pomme & noix
- verrine de mousse de chèvre au pesto & pignon de pin
- verrine de tartare de saumon & st jacques marinée

Pain surprise 26e (10 pers 45 pièces)

-mélange (charcuterie/fromage/poisson)

Composition de légumes 25.00e

Radis / chou fleur / champignons / carottes / concombre / melon

Mini Cassolette 1.30e pièce

- Mini cassolette de st jacques à la bretonne
- Mini cassolette de Parmentier de canard
- mini cassolette de poulet au curry chorizo & purée de patate
- mini brandade de cabillaud à la bordelaise

Les Plats uniques

Paella : 8.70e

Moule, crevettes, poulet, merguez, riz, chorizo

Couscous : 8.25e

Agneau, poulet, merguez, légumes, semoule

Potée bretonne : 9.25e

Jarret, choux pomme, saucisse muscadet, poitrine fumée, carotte

Cassoulet : 9.25e

Saucisse muscadet, saucisson à l'ail, poitrine cuite, haricots blancs

Garbure landaise : 8.15e

Cuisse de canard, gésiers, choux pomme, pomme de terre, carotte, navets, haricots blancs

Pot au feu : 8.25e

viande, pomme de terre, carotte, navet, poireau

Bœuf bourguignon : 8.15e

viandes, riz, pomme de terre

Choucroute : 9.25e

Jarretons de porc, saucisse de francfort, saucisson à l'ail, poitrine fumée, pomme de terre

Chili con carné : 8.15e

Bœuf haché, haricots rouge, chorizo, lardons, riz

Poulet à la Louisiane : 8.15e

Poulet émincé, oignon, raisins, poivrons, tomate, riz pilaf

Choucroute de la mer : 9.80e

Choux, saumon, merlu, crevettes, moules, boudin de st jacques, sauce beurre blanc (de octobre à avril)

Picatta romana : 8.15e

Émincé de dinde, oignons, poivrons, tomate, chorizo, lardons fumés, crème fraîche

Tartiflette : 8.70e

Pomme de terre, oignons, lardons, reblochon assortiment de charcuterie & salade verte

Jumbalaya : 8.70e

Riz rond, poulet, chorizo, lardons fumé

Tajine de poulet et céréales gourmandes 8.15e

Jambon à l'os sauce porto : 8.70e

Entrées froides

Coquille de crabe	4.00 ^e
Cocktail d'avocat aux crevettes	4.00 ^e
Verrine de gambas & st jacques aux agrumes	4.50 ^e
Assiette de saumon gravelaux crème d'herbe et crevettes marinées	7.50 ^e
Assiette cap nord (saumon fumé salade anglaise noix de st jacques et crevettes)	7.50 ^e
Tartare de st jacques et saumon fumé sur lit de fromage frais	7.50 ^e
Assiette landaise (foie gras magret fumé gésiers)	8.50 ^e
Assiette gourmande (saumon fumé magret foie gras)	9.00 ^e
Ferrine de st jacques (2 tranches)	5.00 ^e
Saumon fumé par nos soins (2 tranches)	6.50 ^e
Foie gras de canard (50gr)	7.50 ^e

Entrées chaudes

Coquille st jacques à la bretonne	6.50 ^e
Cassolette st jacques aux petits légumes sauce safran	8.00 ^e
Fatin de st st jacques et foie gras sur julienne de légumes	8.50 ^e
Bouchée à la reine	4.50 ^e
Coquille de st jacques à la crème d'aneth & ses petits légumes	8.00 ^e
Cassolette de lotte & d'écrevisses sauce langoustines	9.00 ^e

Poissons chauds

Filet de merlu Breton en écaille de courgette sauce à l'oseille	7.00 ^e
Filet de sandre en écaille de chorizo & courgette au beurre blanc	8.50 ^e
Dos de cabillaud rôti son crémeux au beurre d'agrumes	8.50 ^e
Rollmops de sole farci, mousseline de st jacques	
Sauce champagne	7.00 ^e
Filet de perche en croute d'herbes au beurre de gamay	7.00 ^e
Médailon de lotte au piment d'Espelette Sauce langoustines	9.50 ^e
Brochette de st jacques lardée à la crème de curry	9.50 ^e
Pavé de saumon aux épices coco sauce marinère	7.50 ^e
Filet de lieu jaune au beurre de cidre	8.00 ^e
Filet de daurade royale, crémeux échalotes & sauternes	9.00 ^e

Nos garnitures de poissons 1.20^e

Flan de poireaux | Purée de patate douce
Croustillant de julienne de légumes | Flan de brocolis

Nos viandes chaudes

Cuisse de canard rôti & son jus réduit à l'orange	7.50e
Magret de canard sauce aux cinq épices	8.50e
Tournedos de canard & foie gras poêlé sauce poivrade	9.50e
Roti de pintade farci à la cerise sauce raisins	7.50e
Roti de pintade farci au foie gras sauce cèpes	7.50e
Quasi de veau braisé à la crème de morille	8.00e
Brochette de noisette d'agneau à la crème d'ail	9.50e
Souris d'agneau jus au thym & sa crème d'ail	11.50e
Pavé de bœuf Rossini jus corsé au porto	9.50e
Suprême de caille farcie au foie gras sauce cèpes	8.50e
Brushetta de filet de caille sur confits d'oignons et girolles	8.50e

Nos garnitures de viandes

(1.20e la pièce)

Gratin dauphinois
Gratin de légumes safranés
Champignons braisés
Fagots d'haricots verts lardé
Pommes dauphines (3 pièces)
Pomme fruit et purée de céleri amandes
Pomme de terre farci à la savoyarde
Purée de patate douce

Spécialité de la maison

Cochon de lait farci grillé au feu de bois et sa garniture
8.70e

Buffet froid

Salades composées 300gr | 3.00e

Piémontaise, niçoise, adriatique, taboulé, pomme de terre thon, trio de choux, carottes râpées, anglaise, maitée, strasbourgeoise, pomme de terre hareng, champignons à la grecque, betteraves, concombre à la crème, Marco polo, chou rouge.

Buffet de poisson

Ferrine de st jacques accompagné de macédoine & crème ciboulette 3.60e
(2 tranches)

Médaille de saumon farci et salade anglaise 3.60e

Plateau de saumon fumé et st jacques & salade anglaise 5.00e
(1 tranche de chaque)

Assortiment de charcuterie 3.20e

Jambon blanc, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, roulade, salami

Ferrine du chef 1.00e

Pâté de campagne et rillettes

Viandes froides 2 au choix 3.00e

Roti de bœuf | Roti de porc | Poulet

Plateau de jambon sec | rôti de bœuf à la moutarde

Pillons de poulet marinés & ses terrines du chef 5.00e

Accompagnement de légumes chauds 1.80e

Haricots blancs | ratatouille | gratin dauphinois

Plateau de fromage 2.20e

Camembert, emmental, bleu, tome blanche, st nectaire, chèvre

Desserts 3.20e

Tarte aux pommes, éclair café ou chocolat, bavarois (choix du parfum)

Pain 1.00e