

# NOS POISSONS, NOS VIANDES

<b>PAVE DE SAUMON AU BEURRE CITRONNEE</b> .....	19 €
<b>AILE DE RAIE CONCASSE DE TOMATE FRAICHE À L'ESTRAGON</b> <b>LEGEREMENT CREME</b> .....	16 €
<b>DORADE ENTIERE A LA CREME DE TAPENADE</b> .....	20 €
<b>FILET DE LIEU VELOUTE AUX 2 CITRONS</b> .....	18 €
<b>PARILLADE DE L'ALIZE</b> .....	22 €
<b>LE TURBOT AU BEURRE CITRONNEE</b> .....	25 €
<b>LOTTE AU NOILLY-PRAT</b> .....	22 €
<b>POEELE DE GAMBAS FACON TERRE ET MER</b> .....	20 €
<b>PLAT DU JOUR</b> .....	15 €
<b>MOULES FARCIES A LA SETOISE</b> .....	18 €
<b>SEICHE A LA PLANCHA EN PERSILLADE</b> .....	19 €
<b>L'ARDOISE BY BENOIT</b> .....	20 €

<b>MAGRET DE CANARD à la crème de roquefort</b> .....	20 €
<b>DUO DE MAGRET DE CANARD ET COTELETTE D'AGNEAU,</b> <b>(JUS DE VIANDE AU ROMARIN)</b> .....	20 €
<b>BROCHETTE DE PORC A LA CATALANE</b> .....	16 €
<b>COTELETTES D'AGNEAU GRILLES AUX HERBES DE PROVENCE</b> .....	19 €
<b>BURGER GAUFFRE AU CAMEMBERT</b> .....	15 €
<b>STEACK HACHE avec son Oeuf Poêlé</b> .....	12 €
 <b>NUGGETS DE POULET</b> .....	10 €
 <b>CUISSE DE CANARD CONFITE Confiture de myrtille</b> .....	16 €
<b>ENTERCOTE GRILLE</b> .....	22 €
<b>Supplément Sauce au choix</b> .....	2 € la sauce
<b>Crème de champignons</b>	
<b>Catalane</b>	
<b>Roquefort</b>	

## NOS SPECIALITES\*

<b>PAELLA AUX POISSONS (2 pers minimum)</b> .....	26 € / pers
<b>(Filets de Rouget, Filets de Lieu Noir, Ailes de raie)</b>	
<b>BOUILLABAISSSE (2 pers minimum)</b> .....	28 € / pers
<b>MARMITE DU PECHEUR</b> .....	22 €

★

UNIQUEMENT SUR COMANDE



TOUS NOS PLATS, SAUCES ET LEGUMES SONT DE FABRICATION MAISON SAUF LES

PLATS IDENTIFIES PAR 