

# LA CARTE

. printemps-été 2025 .

**Et MENU du chef à l'ardoise : Entrée + plat 32 €**

## LES ENTRÉES

Les Demoiselles dansantes et frétilantes : langoustines du chef !	17 €
Escargots traditionnels, par 6 ou 12	10 € / 17 €
Crostinis « surprises » : tartines garnies de saison	14 €
Cuisses de grenouilles, beurre persillé	16 €
Œuf cocotte « minutes » devant vous !	16 €
Filet de maquereaux à l'escabèche	12 €
St Marcellin rôti et ses toasts	13 €

## LES PLATS

Calamars à l'humeur du chef	32 €
Poisson des halles	28 €
Salade Estivale (produits frais de saison)	23 €
La côte de bœuf pour 2 personnes (1.2 kg) (VBF)	75 €
Filet de bœuf (VBF) à la plancha (200 grs)	35 €
Pièce du boucher (VBF) du chef	30 €
Tartare de Bœuf traditionnel (VBF)	30 €
Fricassée de saison	25 €

Sauce au choix : béarnaise, poivre, roquefort, beurre maître d'hôtel

Garnitures au choix : frites, légumes de saison, purée de pomme de terre



*Tous nos produits sont frais et cuisinés « maison », parfois Y'A PLUS !*