

Les Entrées

Poireaux tièdes vinaigrette noisette, mimosa d'œufs, copeaux de parmesan.....	10 €
Foie gras de canard mi- cuit maison, mendiants aux fruits secs	19 €
Millefeuille d'écrevisses, avocat et pomme granny smith.....	14 €
Carpaccio de noix Saint jacques, lentilles verte du puy et magret fumé.....	15 €
Poêlé de champignons sauvages, Œuf Bio mollet et mouillettes.....	13 €
Saumon tranché épais mariné Gravlox, Pissenlits des prés, pomme charlotte tiède.....	14€
Ravioles de langoustines au gingembre, minestrone de légumes au basilic.....	19 €
Jambon de Parme affiné 24 mois / Burrata à l'huile d'olive.....	16 €

Les Huitres et l'Océan

Selon arrivage

Pensez à composer vous-même votre plateau de fruits de mer :

Bouquet de crevettes roses de Madagascar .12 € Crevettes grises la portion.....	10 €
La portion de bulots (rouille et mayonnaise maison).....	10 €
Les 6 Fines de Claire de Marennes d'Oléron n° 3.....	21€
Les 6 Spéciales Papillon « Gillardeau » d'Oléron n°5.....	24 €
Les 6 huitres « Perle Impératrice» du Cap Ferret n° 3.....	27 €
Les 6 huitres spéciales « Gillardeau » n°2	33 €
Plateau de dégustation pour deux : 4 Papillons, 4 Perles Impératrices, 4 fines de claire, crevettes roses, crevettes grises et bulots	50 €

Côté Seine

Choucroute royale, charcuterie artisanale	24 €
Gratin de macaroni, jambon Rostello ou Riquette et Parmesan.....	20 €
Tartares de bœuf préparés par nos soins au choix :	
Tartare de bœuf traditionnel ou Poêlé aller et retour, frites et salade.....	20 €

Les Poissons

Cabillaud rôti au pistou, pommes purée, salsa de condiments.....	27 €
Risotto aux Coques, Scampis et asperges, tuile au parmesan jus de bouille.....	26 €
Tournedos de lotte rôti, pommes grenailles sautées.et champignons forestiers.....	32 €
Saint-Jacques de la baie de Morlaix poêlées, amarantes meunières et riz vénéré.....	33 €

Les Viandes

Onglet de bœuf « Rouge des Prés » aux oignons nouveaux, haricots verts.....	22 €
Canard de Vendée en deux cuissons, pomme, cèpes et embeurrée de chou vert.....	26 €
Cœur de filet de Bœuf Charolais, Gratin dauphinois os à moelle et béarnaise.....	34 €
Epaule d'agneau confite aux épices, fruits secs et pilaf de boulgour	26 €

"Les plats 'faits maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts."

Prix Net TTC TVA 10% en euros service compris.

Supplément de Garniture : 4 euros

Les Fromages

Epoisses Berthaut« Le trou du cru », mesclun niçois.....	12 €
Saint Marcellin affiné, salade verte.....	11 €

Les Desserts

Pavlova aux fruits frais de saison, crème citron.....	12€
Moelleux au chocolat « Valrhona », glace vanille.....	12 €
Baba au rhum aux raisins blonds et clémentines, crème légère à la vanille.....	12 €
Brioche pain perdu, caramel laitier.....	12 €
Tarte fine aux pommes, glace vanille.....	11 €
Eclair caramel, beurre salé.....	11 €
Cheese-cake spéculos, coulis fruits rouges.....	11 €
Café gourmand du Petit Poucet.....	10 €

Les Glaces et Sorbets

Fabrication artisanale, 3 parfums au choix :	12 €
<i>Vanille, Chocolat, Poire, Framboise, Pistache, Café, Amarena Mangue, Citron, Noix de coco, Rhum raisin, Caramel Salé.</i>	
Café Liégeois, glace café expresso, chantilly, grains de cafés chocolat.....	12 €
Colonel, sorbet citron arrosé de vodka.....	14 €
Prince William, sorbet poire arrosé d'eau de vie à la poire.....	14 €

Menu 26€ (Le Midi)
Du Lundi au Vendredi
Entrée + Plat
Ou
Plat+ Dessert

Menu 34€ (Midi & Soir)
Le Weekend
Entrée + Plat
&
Dessert

Entrées

Chair de coques au safran, bouquet de mâche coquille
Soupe de poissons de roche, rouille, emmenthal et côutons
Antipasti de Légumes grillés, mozzarella Bufala, pistou

Plat

Suprême de poulet rôti au thym, Pâtes « Riso » au parmesan
Dos de lieu jaune de ligne, étuvée de poireaux et chou rouge confit

Desserts

Tartelette sablée aux myrtilles, crème citron
Verrine passion et minestrone d'ananas confits, pain de Gênes

Menu pour les PETITS...POUCET (jusqu'à 12 ans)..... 12€
(Uniquement le weekend)

Nos menus étant vendus au prix le plus juste, il n'est pas possible d'y faire de changements