

Nos formules

Formule du jour du lundi au vendredi le midi

Entrée / Plat / Dessert (choix entre une viande ou un poisson)	17 €
Entrée / Plat ou Plat / Dessert	14,8 €
Plat / Café	12,5 €
Plat	11,5 €



Formule Petit Pêcheur (enfant jusqu'à 12 ans) 7,5 €

Steack haché par nos soins ou saumon frites
glace
sirop à l'eau ou limonade



Notre planche à partager

Planche mixte de charcuterie et fromage	15 €
---	------

Nos Plats signatures

Blanquette de Lotte et Saint-Jacques	24 €
Quenelle d'Esturgeon de la Garonne, caviar de Neuvic	24 €

SOIR ET WEEK-END au choix dans la carte
Menu «Bistrot» : 25 € Entrée-Plat ou Plat-Dessert
Menu «Jardin Pêcheur» : 30 € Entrée / Plat / Dessert

Pour l'intégration des plats signatures aux formules
un supplément de 4 € vous sera demandé.

Notre Carte

Tous nos plats sont servis avec des légumes de saison.

ENTREES

Soupe de poissons, croûtons	12 €
Saumon d'Isigny fumé maison et gravelax, caviar de poisson volant wazabi	12 €
Céviche du moment	12 €
Huitres du Médoc, les 6	12 €
Foie gras maison, chutney et toast	12 €

POISSONS

Turbot à la plancha	20 €
Poisson de la criée du jour	20 €
Burger de Thon et son foie gras poêlé	20 €

VIANDES

Tournedos de canard	20 €
Parmentier de canard	20 €
Souris d'Agneau confite, haricots coco	20 €
Pièce du boucher	20 €

VEGETARIEN

Assiette végétarienne	20 €
-----------------------	------

Desserts et Glaces

Pavlova aux fruits de saison	7 €
Crème brûlée	7 €
Tarte de saison	7 €
Assiette de fromage du jour	7 €
Café, Déca, Thé gourmand	7 €
Glace 3 boules	7 €

Nos glaces et sorbets sont élaborées par un Maître artisan glacier «Glace des Alpes.

Glaces:	Sorbets:
- Vanille bourbon	- Fraise Sanga
- Chocolat Valrhona	- Cassis
- Café 100 % Arabica	- Framboise
- Caramel beurre salé sel de Guérande	- Mangue
- Pistache de sicile	- Citron vert
- Noix coco	- Passion

1 boule	2,5 €
2 boules	5 €
3 boules	7 €
supplément Chantilly maison	0,8 €

NOS COUPES GLACEES *(non comprises dans les menus)*

Dame blanche 3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly	9 €
Chocolat liégeois 2 boules chocolat, 1 boule vanille, Chantilly, coulis de chocolat	9 €
Café liégeois 2 boules café, 1 boule vanille, Chantilly, coulis de café	9 €
Caramel liégeois 2 boules caramel, 1 boule vanille, Chantilly, coulis de caramel	9 €
Coupe fruits rouges 1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule cassis, Chantilly, coulis de fruits rouges	9 €