



HORAIRES

Du LUNDI au VENDREDI
(midi et soir)

12h00 - 13h45

19h30 - 21h30

PRIVATISATION POSSIBLE SOIR ET WEEK-END

TAPAS

Houmous	5 €
Patatas bravas	5 €
Lomo Ibérique	7 €
Accras maison	7 €
Camembert rôti et croûtons	7 €



MENU DU JOUR

Plat	15,00 €
Entrée / Plat ou Plat / Dessert	19,00 €
Entrée / Plat / Dessert	24,00 €

LA CARTE

SALADES REPAS

Salade Caesar Laitue romaine, sauce caesar, ballotines de volaille, œufs de caille, parmesan.	15 €
Salade Atipico Camembert rôti, jambon Serrano, potatoes maison, salade composée.	15 €

LES ENTRÉES

Farandole végétale, mousse de brousse aux saveurs provençales.	9 €
Ramen de la Criée : soupe miso, poisson selon arrivage, vermicelles de riz.	11 €
Ballottine de foie gras au calvados, déclinaison autour de la pomme.	13 €

LES PLATS

Pavé de veau en basse température, croquettes de pommes de terre à la noisette, sauce Gribiche.	21 €
Souris d'agneau braisé aux épices comme un couscous.	23 €
Pavé de cabillaud façon « black cod », wok de légumes pimentés à la Thai.	25 €

LES DESSERTS

Pavlova revisité à la carotte, coco, suprême d'orange.	9 €
Sablé Breton aux saveurs exotiques.	9 €
Entremet chocolat, mousse légère au Speculoos, poires pochées à la cannelle.	9 €

MENU ENFANT

Suggestion du Chef, la gourmandise du jour et un sirop.	12 €
---	------