

NOS FORMULES

Disponible uniquement sur l'ardoise

FORMULE COMPLETE

26,50€

Entrée du jour

+

Plat du jour

+

Dessert du jour

FORMULE EXPRESS

22,50€

Entrée du jour + Plat du jour

OU

Plat du jour + Dessert du jour

FORMULE BUFFET

Disponible uniquement le soir en semaine

Midi et soir le week-end

21,00€

Buffet de hors d'œuvre

+

Dessert du jour

Menu enfant

Jusqu'à 10 ans

10,50€



Plats au choix :

Steak Haché / Jambon Blanc / Poisson du Jour / Poulet Croustillant

+

Accompagnements au choix :

Pâtes / Légumes / Frites

+

Desserts au choix :

1 Boule de Glace / Salade de fruits /

Yaourt / Compote de Pomme

+

Boissons au choix :

Siróp à l'eau / Eau Plate ou Gazeuse (Purezza) /

Verre de Coca Cola 20cl

FRUITS DE MER

Sur réservation et selon arrivage

Plateaux de Fruits de Mer / 1 Personne

Huîtres n°3 de Bretagne, Langoustines, Crevettes, Bulots,
Bigorneaux, ½ Tourteau ou ½ Araignée
(Selon arrivage) & ses accompagnements.
46.00€ **suppl. 21,50€**

Plateaux de Fruits de Mer / 2 Personnes

Huîtres n°3 de Bretagne, Langoustines, Crevettes, Bulots,
Bigorneaux, 1 Tourteau ou 1 Araignée
(Selon arrivage) & ses accompagnements.
81.00€ **suppl. 43.00€**

Les Huîtres N°3 de Bretagne

Les 6	13.90€	suppl. 4.50€
Les 9	17.90€	suppl. 5.50€
Les 12	20.90€	suppl. 6.50€

L'Assiette Océane

Servie individuellement, Bulots, Bigorneaux, 3 Huîtres,
Crevettes, & accompagnements
16.90€ **suppl. 3.50€**

Le ½ Tourteau ou La ½ Araignée

Servi avec mayonnaise maison
7.90€ **suppl. 1.00€**

Le Tourteau ou L'Araignée

Servi entier avec mayonnaise maison
11.90€ **suppl. 2.00€**

ENTREES

Buffet de Hors d'Œuvre

Uniquement le Soir & le Week-end

Sélection de Fruits de Mer, Charcuteries, Salades
Composées, Crudités, Bar à Épices
15.90€ *

Entrée du Jour

Disponible sur l'Ardoise
7.00€ *

Sablé Parmesan et Crème de Breuilh

à la Moutarde en grains, Estragon
& Tomates Cerises
9.90€ **suppl. 1€**



Tartare de dos de Thon à l'Asiatique

Salade de Roquette
11.90€ **suppl. 2€**

Houmous de Petits Pois & Menthe

Fêta, Amandes Croquantes, Toast Grillé
5.90€ *



SALADES

Salade Simplissime

Salade, Tomates Fraîches, oignons rouges, croûtons
5.90€ *



Salade Seguin

Salade, Brick de Chèvre Chaud au miel, Légumes Rôtis
Croûtons, Fraises de Patrick Séché
12.90€ **suppl. 1.00€**



Salade César Crunchy

Salade, Poulet Croustillant, Anchois, Oignons frits,
Copeaux de Parmesan, Croûtons, Sauce César
13.90€ **suppl. 1.50€**

Salade Détox

Salade, Segments de Pamplemousse & Orange,
Cranberry, Kasha, Amandes, Sauce Sweet Sriracha
11.90€ *



Salade de Tomates

Tomates anciennes de Patrick Séché cultivées en pleine terre,
Oignons rouges, Ciboulette, Croûtons
9.90€ *



PLATS

Disponibles sur l'Ardoise

Viande du Jour

16,90€

ou

Poisson du Jour

16,90€

Disponibles à la carte

Aiguillettes Croustillantes de Poulet

18.90€

*

Sauce Tartare ou Sauce Barbecue,
Servies avec frites et salade

Paleron de Bœuf braisé

19.90€

*

Cuit en basse température 4h, Sauce Vierge, Cœur de Blé

Filet de Saint Pierre au beurre Vanillé

21.50€

*

Légumes, Quartier d'Ananas rôtis au Miel

Burger N'Roll Feuilleté

20.50€

suppl.3.50€

Steak haché cuit à cœur, Scamorza Fumée,
Oignons Rouges Confits,
Cornichons, Sauce Barbecue maison, poitrine grillée,
Servi avec frites et salade

Dorade entière (≈320g)

au Pesto de Roquette

22.90€

suppl.1.50€

Pommes de terre Grenaille Fondantes

MOULES

Selon Arrivage - Servies avec frites

Moules Marinières

16.90€

*

Moules Curry

Fond de volaille crémé et curry

17.90€

suppl.1.00€

Moules Poulette

Fond de volaille crémé

17.50€

*

Moules Campagnarde

Fond de volaille crémé, oignons et lardons

17.90€

suppl.1.00€

PLATS VÉGÉTARIENS

Burger N'Roll Veggie

17.90€

suppl.1€

Galette de haricots rouges aux Herbes, Scamorza Fumée,
Oignons Rouges Confits, Cornichons, Sauce Barbecue,
Servi avec frites et salade

Ravioles Gratinées

Crème de Courgettes au Thym citron, Salade Verte

15.90€

*

Risotto de Cœur de blé

Pesto Rosso, Scamorza Fumée

13.90€

*

DESSERTS

Chariot de Fromages
13.90€ **suppl.2€**
Service à table avec Salade Verte et Accompagnements

Dessert du Jour
7.00€ *

Disponible sur l'Ardoise

Financier Citron & graines de Pavot 
7.50€ *

Marmelade d'Agrumes

Pavlova aux Fraises 
8.50€ **suppl.1€**
Dessert à base de Meringue et Crème Fouettée

Dacquoise à la Mangue & Passion 
7.90€ *

Biscuit aux Amandes, Mousse Légère Mangue & Passion

Coulant Chocolat - Caramel Beurre Salé
8.90€ *

GLACES

La Dame Blanche
6.90€ *

2 Boules Vanille/ Sauce Chocolat/
Chantilly/ Amandes Effilées

Le Café Liégeois
6.90€ *

2 Boules Café/ Sauce Café/ Chantilly

Le Chocolat Liégeois
6.90€ *

2 Boules Chocolat/ Sauce Chocolat/ Chantilly



La Bretonne
7.90€ **suppl.1€**
1 Boule Caramel/ 1 Boule Palet Breton/
Caramel/ Chantilly/

La Montélimar
7.90€ **suppl.1€**
1 Boule Abricot/ 1 Boule Nougat de Montélimar/
Chantilly/ Brisure de Nougat

L'Antillaise
8.20€ **suppl.2€**
1 Boule Rhum Raisin/ 1 Boule Noix de Coco/
Rhum Blanc/ Chantilly

Le Colonel

8.20€ **suppl.2€**
2 Boules de Citron Vert/ Vodka 2cl

Boules de Glaces

1 Boule 3.00€ * / 2 Boules 5.00€ * / 3 Boules 7.00€ **suppl.1€**

Nos Parfums :

Glace : Vanille - Chocolat - Caramel au beurre salé - Café - Rhum raisin - Nougat de Montélimar - Bulgare Groseille
Sorbet : Abricot - Cassis - Fraise/ Basilic - Framboise/ Violette - Ananas - Citron Vert - Noix de Coco - Pêche de vigne

Vous n'avez plus de place pour un dessert ? - Laissez-vous tenter par l'un de nos Cocktails « After Dinner »

Les Cocktails et Mocktails ne sont pas compris dans le cadre de la pension

(pension complète et demi-pension)

Cocktail Sweet Choco
Liqueur de Cacao, Baileys, Amaretto, Chantilly,
Coulis de Chocolat
7.90€

Mocktail Wonderland
Nectar d'Ananas, Jus d'Orange, Crème liquide,
Sirop de Grenadine, Chantilly, Mini Chamallow
6.90€