

Dessert



Crème Brûlée À La Vanille De Madagascar

11
€

Desserts



Café Gourmand

12
€



Crème glacée au chocolat

22



Glace

9



Profiteroles



Traditionnel Baba au Rhum et Raisins

13
€



Mi-Cuit au Chocolat Maison, Glace Vanille

12
€



Profiteroles Maison au Chocolat Chaud

12
€



Poire Pochée Aux Épices, Glace Pistache

10
€



Parfait Glacé au Café, Crème Anglaise

10
€



Carpaccio D'Oranges Aux Écorces Confites

9 €



Assortiment de Fromages Affinés de la Maison Sanders

14
€

Plats de riz



Riz

Boissons alcoolisées



Sauvignon Blanc

8



américain

1

Pâtes



Nouilles boeuf

10

Pizza



Pizza italienne



Pizza française



Ail



Pizza normale

Plats principaux



Morue

Plats d'accompagnement



Patates

Spaghetti



Crème

Plats de poisson



Thon grillé

9

Fruits de mer



Fruit de mer

Sweets



Gateau au chocolat

Chicken



Poulet frit

14

Sauces



Salsa

Baguettes



Œuf

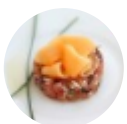
Antipasti - Entrées



Carpaccio

20

Starters



Tartare

2

Menus de sushis



Canard

Lamm & Hähnchen



Champignon

Dolce



Glaces Et Sorbets

9
€

Starter



Soupe De Poissons De Roche, Rouille Et Croustons

14
€

Al Forno



Lasagne

19

Entrees



Poireaux Vinaigrette, Façon Mimosa

10
€



A partager : Charcuteries de Pays de la Maison Ospital

23
€



Foie Gras De Canard Maison et sa Brioche, Compotée de Fruits Secs

24
€



Ravioles de Langoustine, Bisque Émulsionnée

23
€



Saumon Fumé D'Ecosse, Toasts et Crème À L'Aneth

23
€



Millefeuille de Crabe et Avocat au Basilic

19
€



Tartare de Saumon, Pomme Granny Smith et Coriandre

17
€



Six Gros Escargots N°4 de Bourgogne

16
€



Croustillant de Cabécou, Méli-Mélo de Salade Verte

14
€



Salade Frisée Fine Aux Lardons, Œuf Poché et Croûtons

13
€



Œufs Bio Pochés À la Crème de Champignons

13
€



Terrine de Campagne Aux Gésiers Confits

13
€



Filets de Hareng, Pommes de Terre Tièdes, Carottes et Oignons

12
€



Os À Moelle au Sel de Guérande, Pain Grillé

11
€

Entree



Soupe gratinée à l'oignon

10
€

Café



Café

COQUILLAGES & CRUSTACÉS



Crevettes Grises

11
€



Bulots

12
€



Tourteau Entier

22
€

VIANDES & POISSONS



Cheeseburger À la Viande D'Aubrac et Cantal, Frites Maison

24
€



Sole Meunière ou Grillée, Pommes Vapeur (Selon Arrivage)

44
€



Noix De Saint-Jacques, Beurre Persillé À L'Ail, Petits Légumes Sautés

32
€



Dos Cabillaud Rôti Sauce Vierge, Écrasé de Pommes de Terre Demi-Sel

28
€



Pavé de Saumon D'Ecosse Sauce Béarnaise, Épinards Frais

27
€



Quenelles de Brochet Soufflées, Sauce Nantua (20Mn)

25
€



Carré D'Agneau À la Fleur De Thym, Haricots Verts Frais

36
€



Filet de Bœuf Chateaubriand Béarnaise ou Poivre, Frites Maison

34
€



Pavé de Veau Aux Champignons Des Bois et Son Risotto

29
€



Foie de Veau Français au Beurre Persillé, Purée Maison

28
€



Filet De Canette Aux Raisins de Corinthe, Pommes de Terre Grenaille

25
€



Tartare de Bœuf D'Aubrac, Frites et Salade Mêlée

23
€



Suprême De Volaille Label Rouge « Vallée D'Auge », Riz Pilaf

23
€



Tête de Veau Sauce Gribiche, Pommes Vapeur

24
€



Risotto Arborio Aux Champignons et Parmesan

23
€



Choucroute Traditionnelle Alsacienne

25
€

Côté Bistrot



Assiette de la Mer

34
€

Nicht kategorisiert



Knife



6 Huîtres Fines de Bretagne N°3

18
€



6 Huîtres Spéciales N°2

25
€



6 Huitres Spéciales Perle Noire N°3

27
€



Langoustines (6 pièces)

29
€



Crevettes Roses (6 pièces)

18
€



Plateau du Mareyeur

115
€



Assiette Degustation D'Huitres

31
€



Desserts



Dessert