

SILVER

ENTRÉE-PLAT-DESSERT	28,50€
ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT	25,50€
PLAT	17,50€

ENFANTS (JUSQU'À 12 ANS)	15,50€
PLAT SILVER + BOISSON + DESSERT	

Entrées

ACCRA DE CABILLAUD

Beignets de poisson frits parfumés aux épices.

SALADE DE CHÈVRE



Toastes de chèvre chaud au miel, poêlée de lardons, oignons, champignons et crudités.

SALADE DE POULET THAÏ



Émincé de poulet cuit dans une sauce aigre-douce et crudités.

Plats

POULET AU CURRY VERT & RIZ JASMIN

Émincé de poulet cuit dans une sauce au curry vert et lait de coco au goût un peu relevé.

RETOUR DE PÊCHE + 1,50€

Poisson frais et sa sauce dieppoise, sauce à base de crème, moules, petites crevettes, accompagné de purée au beurre.

BURGER & FRITES (RECETTE ORIGINALE)

Pain réalisé à partir de pâtes à croissant, bavette (effilochée) mijotée **4 heures** dans une sauce aigre-douce et soja, fromage à raclette, cheddar et bacon, accompagné de frites.

PORC AU CAMEL & RIZ JASMIN

Fondant de porc au goût sucré & salé.

Desserts

UN DES DESSERTS AU CHOIX

La liste de dessert se trouve sur votre droite

COUPE DE GLACE SANS ALCOOL + 3 €

COUPE DE GLACE AVEC ALCOOL + 4 €

GOLD

ENTRÉE-PLAT-DESSERT	32,50€
ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT	29,50€
PLAT	20,50€

Entrées

FOIE GRAS AUX CÔTES DE GASCOGNE

Confit d'oignons & confiture d'abricot compagne des tranches de pain de mie.

LES PAPOUILLES

Mignardises : foie gras, accra, toasts de poulet, thaï, toasts de bœuf effiloché au fromage.

SALADE PÉRIGOURDINE



Toast de foie gras, magret de canard fumé, poêlée de lardons, oignons et champignons.

Plats

FILET DE BOEUF CHAROLAIS + 4€

Le plus tendre du bœuf charolais, 0% gras, grillé de chaque côté servi avec 2 sauces : poivre & sauce tamarin Thai, accompagné de frites.

CREVETTES AU CURRY ROUGE & RIZ JASMIN THAI

Crevettes, décortiquées cuit dans une sauce au curry rouge et lait de coco au goût piquant.

PÉTONCLES À LA BRETONNE

Crèmeux de pétoncle aux légumes, accompagné d'une purée au beurre.

WOK DE BŒUF

Sauté de nouilles, bavette coupée finement, légumes croquants et sauce soja sucré-salé.

Desserts

UN DES DESSERTS AU CHOIX

La liste de dessert se trouve sur votre droite

COUPE DE GLACE SANS ALCOOL

COUPE DE GLACE AVEC ALCOOL

Notre concept

Mêler les différentes inspirations & cultures pour élaborer des plats uniques
Que ce soit en utilisant des produits locaux dans une recette de base étrangère,
ou en revisitant une recette traditionnelle avec des ingrédients exotiques.



Entrée ou Plat



Option végétarienne disponible



Plat relevé



Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Une mousse très légère et douce comme du coton.

NOUGAT GLACÉ

Blanc d'œuf monté en neige mélangé avec de la crème fouettée, fruits confits et miel, accompagné de sa crème anglaise.

CRÈME AU CITRON MERINGUÉE

Une savoureuse, crème légère, onctueuse, gourmande, bien parfumée au citron. Croustillant par son crumble et éclats de meringués.

PAVÉ GLACÉ

Glace au chocolat maison à base de mousse au chocolat, accompagné de sa crème anglaise et coulis de chocolat chaud.

PAVLOVA AUX FRUITS

Gâteau à base de meringue, nappé de crème chantilly, coulis de fruits, recouvert de mélange de fruits.

2 BOULES DE GLACE AUX CHOIX

Sans chantilly ou avec chantilly

Coupe de glace

SANS ALCOOL.....

VOYAGE EN ASIE

3 boules de sorbet : mangue, ananas, noix de coco, morceau de litchi, coulis de mangue, crumble et chantilly.

FRUITS DES BOIS

3 boules de sorbet : fraise, cassis, framboise, coulis de fruits rouges, crumble et chantilly.

DAME PRESQUE BLANCHE

3 boules de crème glacée de vanille, coulis de chocolat chaud, amandes grillées, crumble et chantilly.

CASSE-NOISETTE

3 boules de crème glacée : praliné, pistache, caramel, coulis de caramel, amandes grillées, crumble et chantilly.

BOL AU YAOURT

2 boules de crème glacée au yaourt, une boule de sorbet de fraise, coulis de fraise, crumble et chantilly.

AVEC ALCOOL.....

COSMOPOLITAN

3 boules de sorbet de framboise et 3 cl de vodka.

COLONEL

3 boules de sorbet de citron vert et 3 cl de vodka.

ICE-BERG

3 boules de crème glacée chocolat-menthe et 3 cl de Get 27.

SORBET

Mangue, ananas, citron vert, fraise, framboise.

CRÈME GLACÉE (GLACE À BASE DE LAIT)

Pistache, rhum-raisins, menthe-chocolat, chocolat, vanille, café, caramel au beurre salé, noix de coco.