

## Nos Entrées Froides

Terrine fraîcheur	
Avec Crevette et Mayo	7€20/Pers
Terrine St Jacques et Dorade	
Avec Crevette et Mayo	5€50/Pers
Médailon Saumon Crevette	6€/Pers
Avec Macédoine Mayo	8€/Pers
Saumon Fumé "maison"	7€35/100gr
Mayonnaise	0€70/Pers

## Nos Entrées Chaudes

Vol au vent Fruit de Mer	4€40/Pièce
Vol au Vent Poulet Morilles	4€90 Pièce
Saucisson Brioché 4/5 Pers	18€50/Pièce
Bouchée St Jacques	2€/Pièce
Bouchée Escargot	2€/Pièce
Boudin Blanc Nature	23€90/Kg
Boudin Blanc au cèpes	26€50/Kg

## Nos Poissons (Minimum 2 Pers)

Pavé de Saumon 8€50/Pers / Pavé de Merlu 8€95/Pers  
Pavé de Dorade 8€50/Pers

Sauce au Choix : Citron, Echalote, Fruits de Mer  
Chorizo, Agrumes, Armoricaïne

Coquille St Jacques	7€50/Pièce
Gratin Fruits de Mer	8€/Pers
Timbale de Dorade à l'armoricaïne	4€90/Pièce

## Nos Plats Uniques

Lasagne	5€20/pers
Hachi Parmentier	5€50/Pers
Hachis de Canard	7€50/pers
Brandade de Morue	6€60/pers
Moussaka	5€80/pers
Endives aux Jambon	4€80/pers
Moules Marinières	6€50/pers
Cassoulet	9€/Pers
Tartiflette	7€50/Pers
Bressiflette	7€50/Pers
Couscous 3 Viandes	9€50/Pers
Gâteau Foie quenelle	5€60/Pers
Paëlla(poulet/fruits mer)	9€/Pers
Gratin d'Andouillettes	5€50/Pers

Feuilletés Apéritif  
3€ les 100g

## Nos Viandes Chaudes (Minimum 2 Pers)

Jambon Sauce au Poivre	5€50/Pers
Jambon madère	5€50/Pers
Poulet fermier à la Crème	7€50/Pers
Poulet fermier aux Morilles	8€90/Pers
Poulet aux écrevisses	8€50/Pers
Salmi de Pintade	8€/pers
Poulet Basquaise	7€50/Pers
Poulet au Citron	7€50/Pers
Sauté de Porc aux olives	6€80/Pers
Joues de Porc en Sauce	7€20/Pers
Gardianne de Boeuf	8€/Pers
Souris d'Agneau	12€/Pers
Sot l'y Laisse sauce Citronnée	7€50/Pers
Sot l'y Laisse sauce Morilles	8€80/Pers
Hamburgers Sup Charolais	7€80/Pièce
Boeuf Bourguignon	8€50/Pers
Cuisse Canard Sauce Poivre V.	8€50/Pers
Tajine de Poulet	8€50/Pers
Blanquette de Veau	9€/Pers
Osso Bucco de Veau	9€/Pers

## Nos Garnitures

Gratin dauphinois	3€50/Pers
Pomme Dauphine	0€70 Pièce
Ratatouille	3€50/Pers
Galette Pomme de Terre	0€60/Pièce
Gratin de Courge Butternut	3€80/Pers
Fricassée Pommes de Terre	3€/Pers
Tomates Provençales	2€/Pièce
Flan Champignons Châtaignes	2€50 Pièce
Crêpes Parmentières 3 pièces	3€60/Pers

## Nos Choucroutes:

### Choucroute Traditionnelle

8€70/Pers

Choux(300gr), 1 Côte cuite,  
1 Tr Poitrine, 1 Knack,  
1 Tr Saucisson Cuit

### Choucroute Royale

12€70/Pers

Choux(300gr), 1 Côte Cuite,  
1 Tr Poitrine, 1 Knack,  
1/4 Jambonneau, 1 Saucisse Fumée,  
1 Tr Saucisson Cuit, 1 Tr Épaule

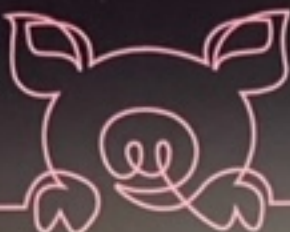


### Crudités Maison

Plus de 20 Recettes au choix

300g/Pers

4€/pers



## Nos Suggestions pour l'apéritif

### Verrines / 15 pièces Minimum

2€ La Verrine

Tartare Tomates/ Saumon Mariné / Poulet émincé / Thon Guacamole

### Plat Mini Sandwich 4/5 Personnes

30€ le Plateau 20 pièces

Rillette / Saumon Fumé / Jambon Cru / Mousse de Foie / Rosette

### Plateau d'assortiment de Cakes 4/5 Personnes

19€80 le Plateau

Jambon olives/ Chorizo / Chèvre tomate

### Plateau Mini Wraps 4/5 Personnes

20€ le Plateau 20 pièces

Chorizo Cheddar/ Poulet Curry / Jambon Cru Tomates confites/ Saumon Fumé Boursin

---

Plaque de Quiche 40/60cm  
(Lorraine ou oignons ou poireaux)

35€ la Pièce

Plaque Pizza 40/60cm  
(Jambon Champignons ou lardons ou chorizo)

25€ la pièce

## Nos suggestions Charcuterie sur Plat

1/2 Tr Jambon Blanc  
1 Tr Jambon Cru  
2 Tr Mini Croûte  
3 Tr Rosette  
2 Tr Chorizo  
7€50 / Pers

1/2 Tr Jambon Blanc  
1/2 Jambon Cru  
1 Tr Mini Croûte  
2 Tr Rosette  
1/4 Tr Tête Roulée  
1 Tr Rosbeef  
1 Tr Rôti Porc Cuit  
1/2 Tr Rillette  
11€50/Pers

1/2 Jambon Blanc  
1/2 Jambon Cru  
1 Tr Mini Croûte  
2 Tr Saucisson Cuit  
1 Cuisse Poulet Rôti  
9€50 /Pers

1/2 Tr Jambon Blanc  
1/2 Jambon Cru  
1 Tr Mini Croûte  
3 Tr Rosette  
1/2 Tr Campagne  
1/4 Poulet en gelée  
1/4 Jambon Persillé  
9€ / Pers

## Nos suggestions de viandes Froides sur Plat

Poulet Rôti	11 €50 Pièce
Cuisse de Poulet Rôtie	2€80 /Pers
Rôti de Porc Cuit	2€/Pers
Rosbeef	3€/Pers
Rôti de Dinde Cuit	2€/Pers

