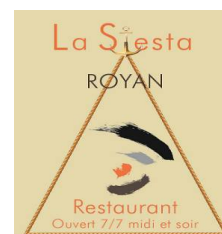


Menus



Menu Siesta à 29.90 €

Soupe de Poissons Maison (1,2,4,12,14)

ou Six Huitres, à la Charentaise (1,7,14)

ou Foie Gras de Canard mi-cuit Maison (1,8)

Rosace de Magret de Canard Grillé à la Peau (1,3,7)

ou Brochette de Bœuf à la Potence (1,3,7,10)

ou Pavé de Saumon Rôti (1,3,4,7,10)

Pain Perdu de La Siesta (1,3,7,8)

ou Crêpe Chocolat, Banane, Chantilly (1,3,7,8)

ou Profiterole au Chocolat Chaud (1,3,7,8)

Menu Gourmand à 39.90 €

Velouté du Pêcheur en Croûte (1,2,3,4,7,12,14)

ou Foie Gras de Canard mi-cuit

et Profiteroles de Foie Gras au caramel de Pineau (1,8,12)

ou Assiette de Fruits de Mer (Huitres, Langoustines,

Crevettes, Bulots ...) Selon Arrivage (1,2,3,7,8,10,14)

St Jacques Poêlées

à la Crème de Salicorne (1,3,7,14)

Filet de Bœuf Grillé sauce Poivrade (1,3,7,9,10)

ou Sole Meunière en écaille de Pommes de Terre (1,4,7)

ou Veau Braisé au Cognac et son écrasé de Pommes de Terre (3,7)

Aumonière aux Pommes Caramel Beurre Salé (1,3,7,8)

ou Planche de Fromages Assortis (7,8)

ou Cannelés Glacés, au Chocolat Chaud (1,3,7,8)

Menu Enfant à 9.90 € (-10ans)

Sirop à l'Eau

Steak haché *ou* Poisson du Jour (4)
avec poêlée de légumes (7) *ou* pâtes (7) *ou* frites

ou Mini Bruschetta, Tomate, Fromage, Jambon

Glace Enfant

Formule Bruschetta ou Tartine

à 16,90€

Bruschetta Chaude *ou* Tartine Froide au Choix
accompagnée de sa Salade

(voir carte des bruschettas)

Glace 2 Boules au Choix *ou* Dessert du Jour

(voir desserts sur les ardoises)

Allergènes :

(1) Gluten, (2) Crustacé, (3) Œuf, (4) Poisson, (5) Arachide, (6) Soja, (7) Lait, (8) Fruit à Coque, (9) Céleri
(10) Moutarde, (11) Sésame, (12) Sulfite, (13) Lupin, (14) Mollusque

Toutes nos viandes sont d'Origine Française