

LA MARÉE

FISH AND CHIPS

Sauce tartare maison, frites maison et feuilles de saison

15,50€

TARTARE DE SAUMON COUPÉ AU COUTEAU MAISON

Saumon frais mariné à la citronnelle, gingembre, échalote, cébettes, copeaux de Grana Padano, vinaigrette citron sésame, frites maison et feuilles de saison

17,90€

UDON CURRY THAI

Dos de lieu noir, crevettes décortiquées, citronnelle, combawa, lait de coco, curry vert, nouilles japonaises udon, cébettes, graines de sésame croustillantes

19,00€

LES VIANDES

PAVÉ DE RUMSTEAK (200G)

20,00€

CUBEROLL (300G)

(LE FAMEUX «RIB EYE» OU NOIX D'ENTRECÔTE)

24,00€

FILET DE BOEUF CHATEAUBRIAND (180G)

28,00€

Au choix : sauce béarnaise ou sauce Gorgonzola ou sa fameuse sauce « Café de Paris » : beurre maison « Café de Paris », gratiné

SERVIS AVEC NOS FRITES MAISON



LE TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS FRANÇAIS COUPÉ AU COUTEAU (180G)

16,50€

Et ses condiments (câpres, oignons, cornichons).
Préparé par nos soins, frites maison et feuilles de saison

CORDON BLEU REVISITÉ MAISON (CHEDDAR, POULET, BACON)

16,50€

Effiloché de poulet, cuisson basse température, bacon grillé, Cheddar coulant, sauce forestière tartufo, frites maison et feuilles de saison

LE RÔTI DE COCHON DE LAIT FARCI AU RIS DE VEAU ET AUX NOIX

18,00€

Sauce crémeuse à la truffe et champignons forestiers, fricassée de pleurotes, pommes de terre grenailles rôties et feuilles de saison

MAGRET DE CANARD ENTIER GRILLÉ À LA FLEUR DE SEL

20,00€

Sauce miel et romarin, pleurotes, ail confit et pommes de terre grenailles rôties