

RESTAURANT

Assiette Apéritive à partager 15€

Chips et Houmous, Toast et Rillettes, Coppa, Accras

Les Fruits de Mer *selon arrivage*

Les Huîtres de la Presqu'île de Ruiz

6 huîtres: 12€

9 huîtres 16€

12 huîtres 20€

PLATEAU DE FRUITS DE MER sur commande pour 2 personnes

(48h à l'avance)

76 €

Huîtres, crevettes, langoustines, araignée ou crabe, bulots, bigorneaux

Entrées

CREVETTES flambées aux épices et Agrumes

9 €

CHARCUTERIES du moment

9 €

CARPACCIO DE BAR aux épices et agrumes, huile d'olive et citron

12 €

ASSIETTE de Tomates et Mozzarella

9 €

GALETTES DE POMMES DE TERRE à la Coppa sur Mesclun

9 €

ASSIETTE VEGETARIENNE

9 €

Plats

LES SALADES ESTIVALES

SALADE MARINA aux Noix de Saint Jacques et crevettes

19 €

Salade , poelée de Saint Jacques, crevettes et pommes de terre

SALADE CESAR

17 €

Filet de Poulet, salade, tomates, Parmesan , œufs durs , croutons sauce César

RESTAURANT

Les Moules du Pays avec Frites

Provenance « Les Vignes Marines » Batz sur mer

Cocotte de Moules Marinières <i>échalotes et vin blanc</i>	13 €
Cocotte de Moules au curry <i>échalotes, crème, épices, et vin blanc</i>	15 €
Cocotte de Moules à la Crème, <i>échalotes, crème et vin blanc</i>	14 €
Cocotte de Moules à la Provençale, <i>échalotes, tomates et citron</i>	14 €

Les Poissons

FILET DE BAR Rôti Saveur Combavas**	24 €
POELEE DE SAINT JACQUES aux Crustacés et Spaghetti	26 €

Notre Spécialité :

LA COTRIADE DE COQUILLAGES servie dans un pain surprise petits légumes, champignons, crème vin blanc, fruits de mer et coquillages	22 €
LA COTRIADE DU MOMENT servie dans un pain surprise	20 €

Les Viandes

BURGER DU BOUCHER sauce tartare **	17 €
COTE D'AGNEAU Chimichurri **	20 €
PIECE DU BOUCHER**	20 €

Sauce au choix : Poivre du Monde, Chimichuri, échalotes

** *Accompagnement au choix:*

Pommes Frites, Purée du moment, Légumes de saison, Salade verte

Assiette de frites : 4€

Assiette de légumes de saison 6€

Service compris prix nets

RESTAURANT

Desserts

Café Gourmand	8 €
mini patisserie, fromage blanc coulis de fruit, 1 boule de glace vanille	
Fromage Blanc coulis de fruits	7 €
Coupe de fruits de saison	8 €
Dessert du jour	8 €
Pâtisserie du jour	8 €
Profiterolles au Chocolat et chantilly	8 €
Assiette de Fromages	9 €

Coupes de Glaces Artisanales

Dame Blanche , glace Vanille, sauce chocolat, chantilly	9 €
Chocolat Liégeois : glace Chocolat, sauce chocolat, chantilly	9 €
Café Liégeois , glace Café, sauce café, chantilly	9 €
Coupe Colonel : glace Citron, Vodka	10 €
Coupe du Marina : glace Vanille, Fraises de pays , coulis de fruit, Chantilly	9 €
Coupe Exotique : glace Noix de Coco et ses frutis exotiques, Chantilly	
1 Boule de glace	3 €
2 Boules de glace au choix	5 €
3 Boules de glace au choix	8 €

Parfums :

Vanille, Chocolat, Café, Caramel au Beurre Salé, Créole, Noix de Coco
Citron, Cassis, Fraise, Clémentines Corses, Barbe à Papa

Supplément chantilly	2 €
Supplément alcool	5 €

RESTAURANT

Menu du jour *servi Le Midi du Lundi au Vendredi*

Plat du Jour	12 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	16 €
Entrée + Plat + Dessert + boisson*	18 €

* Verre de vin 10cl du Val de Loire ou café

Menu Enfant

10 €

Petite Crudité

Steak Haché ou Poisson du Moment

Glace Barbe à Papa ou Glace Chocolat

prix ttc service compris