

Du mercredi midi au samedi midi de 12H00 à 14H00 : Restaurant sur place ou à emporter.
 Du mercredi soir au samedi soir de 18H30 à 22H30 : Restaurant & Pizzeria sur place / à emporter.
 Le dimanche de 18H30 à 21H00 : After river tapas et vins & Pizzeria.



Menu du midi à emporter commandes de 11H à 12H15 au 0690 729 725.

Menu du midi à 21€* : plat + dessert.

Menu du midi à 29€* : entrée + plat +

dessert. Entrée : salade du chef ou salade des Isles. Ou assiette de charcuteries.

Plat : Tagliatelles au saumon, omelette ou escalope de poulet. Sauce forestière.

Dessert : moelleux au chocolat, flan coco, crème brûlée ou mousse au chocolat !

Nos accompagnements pour l'apéritif :

- Accras de giraumon / madère* x 8 Kanawî, fabrication locale !	7€
- Accras de morue maison* x 8 :	8€
- Assiette de charcuteries artisanales du sud-ouest* :	12€

Nos entrées :

Côté mer

Entrée Plat

- Salade des îles* :	12€	19€
<i>Poisson fumé, rillettes maison., salade, tomates.</i>		
- Noix de St Jacques :	16€	22€

Côté terre

Entrée Plat

- Salade du chef* :	12€	19€
<i>Feta, jambon cru, melon., salade, tomates.</i>		
- Salade chèvre chaud au miel	14€	20€
- Foie gras maison :	17€	

Nos plats :

Demandez les suggestions du jour !

Côté mer

- Tagliatelles au saumon* :	17€
- Pavé de saumon curcuma coco :	22€
- Fricassée de chatrou :	23€

- Assiette de la mer : 23€
rillettes, marlin fumé & Noix de st Jacques

- Poisson du jour : 24€

- Tagliatelles à la langouste : 28€

(Sauces maison roquefort, aux cèpes ou poivre). Supplément sauce foie gras 2€.

2 Accompagnements : (sauf assiette de la mer).

Frites, pommes de terre rissolées ail & fines herbes, gratin maisons, salade, tagliatelles, riz, haricots verts.

Côté terre

- Omelette nature* (1^e /supplément : 12€
lardons, fromage, champignons...)

- Escalope de poulet* : sauce forestière 16€

- Charcuteries & fromages : 19€

- Pavé de jambon braisé 22€
sauce foie gras :

- Magret de canard du sud-ouest : 23€

- Entrecôte (mini 300g) origine France : 25€

Notre Assiette de fromages : 7€

Trou normand : 6€

Nos desserts :

Supplément chantilly, ou nappage 1€

- Moelleux au chocolat* :	5€	- Ile flottante maison* :	7€
- Crème brûlée ou flan coco maison* :	5€	- tarte aux fraises :	8€
- Mousse au chocolat maison* :	5€	- Fraisier maison :	10€