Restaurant : Du mercredi au samedi de **12H00 à 14H00 et** de **18H30 à 22H30**
Pizzéria : Les soirs du mercredi au samedi : sur place / à emporter.
Le dimanche 18H30 à 21H00 : Accras, salades, plat du jour, tapas& Pizzéria.
Réservations conseillées au 0690 729 725.

Soirées animées : Participation à la musique : 5€/adulte.

Le pain est fait maison tous les jours, en cas de rupture nous vous proposerons les petits pains blancs nature.

Nos accompagnements pour l'apéritif :

- Accras de giraumon / madère x 8 Kanawi, fabrication locale !	8€
- Accras de morue maison x 8 :	10€
- Assiette de charcuteries artisanales du sud-ouest :	14€

Nos entrées :

Côté mer	Entrée	Plat	Côté terre	Entrée	Plat
Salade des isles : Poisson fumé, rillettes maison, salade & tomates.	14€	23€	Salade du chef : Jambon serrano, fromage, melon. Salade & tomates :	14€	23€
Noix de St Jacques (x4x7) :	18€	26€	Foie gras maison :	18€	

Nos plats :

Demandez les suggestions du jour !

Côté mer		Côté terre	
Tagliatelles au saumon :	20€	Tagliatelles à la bolognaise :	20€
Fricassée de chatrou :	26€	Planche charcuteries / fromage :	22€
Assiette de la mer & salade : Rillettes maison, poisson fumé, noix st Jacques	28€	Pavé de jambon braisé au foie gras sauce oignons confits & miel :	26€
Pavé de saumon :	28€	Magret de canard du sud-ouest :	28€
Tagliatelles à la langouste :	32€	Entrecôte fraiche France (280g.) :	30€

Sauces maison : roquefort, poivre, oignons confits & miel. Supplément Rossini 5€.
1 Accompagnement & salade : (sauf assiette de la mer, tagliatelles et planche).
Frites, pommes de terre rissolées ail & fines herbes, **riz, salade, légumes.**
Accompagnement supplémentaire 4€.

Trou normand : 5€

Notre Assiette de fromages : 6€

Desserts maison :

Nos desserts sont faits maison, vous pouvez les découvrir dans la vitrine réfrigérée de la salle ou demander les desserts disponibles. Vous pouvez également finir votre repas avec :
un **Café/thé gourmand** maison à 11€ ou un **Champagne/rhum gourmand** maison à 19€.

Supplément chantilly, ou nappage 1€.

Restaurant : Du mercredi au samedi de 12H00 à 14H00 et de 18H30 à 22H30
Pizzéria : Les soirs du mercredi au samedi : sur place / à emporter.
Le dimanche 18H30 à 21H00 : Accras, salades, plat du jour, tapas& Pizzéria.
Réservations conseillées au 0690 729 725.

Soirées animées : Participation à la musique : 5€/adulte.

Nos menus :

Menu du midi à 24 € : plat *+ dessert*. **Menu du midi à 29 € : entrée* + plat*.**
***Entrée :** accras G.M., petite salade du chef ou salade des Isles .
***Plat :** Tagliatelles au saumon, à la bolognaise ou le plat du midi.
***Dessert :** dessert du midi.

Menu Ti moun à 15 € : (-10 ans)

Plat :
Demi-pizza.
Ou tagliatelles au saumon.
Ou steak haché Angus & frites fraiches.

Dessert :
glace.
(Sup. chantilly ou Smarties Offert).

Ou verrine dessert.

1 jus ou 1 sirop offert.

& la surprise !

Menu à 36 € :

4 accras giraumons madères
Entrée : salade du chef
ou salade des Isles.

Plat : Tagliatelles saumon

ou bolognaise

ou planche charcuteries - fromages.

Ou pizza au choix. Sauf calzone.

Dessert du jour.

Menu à 66 € :

1 cocktail ou flute de champagne

Accompagné de 4 accras gm..

Entrée : au choix sur carte.

Plat : au choix sur carte.

Fromage ou dessert du jour.

Menu à 86 € : ACCORD METS-VINS

1 flute de champagne ou apéritif.
Accompagné de 4 accras.

Entrée : au choix.

Plat : au choix.

Trou normand.

Assiette de fromages.

2 verres de vin sélectionnés.

Café ou thé gourmand.

Pour que cette soirée soit une fête !