

Les midis du mercredi au samedi de 12H00 à 14H00 : Restaurant.

Les soirs du mercredi au samedi de 18H30 à 22H30 : Restaurant & Pizzeria sur place / à emporter.

Le dimanche 18H30 à 21H00 : After river tapas, vins & Pizzeria sur place ou à emporter.

Réervations conseillées au **0690 729 725**.



Soirées animées : Participation à la musique : artiste seul : 3€/adulte, groupes : 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 Kanawí, fabrication locale !	8€
- Accras de morue maison x 8 :	10€
- Assiette de charcuteries artisanales du sud-ouest pour 2 :	14€

Nos entrées :

Côté mer			Côté terre		
	Entrée	Plat		Entrée	Plat
- Salade des îles : Poisson fumé, rillettes maison.	14€	23€	- Salade du chef : Feta, jambon cru, melon.	14€	23€
- Noix de St Jacques :	20€	26€	- Foie gras maison :	20€	

Nos plats :

Demandez les suggestions du jour !

Côté mer			Côté terre		
- Tagliatelles au saumon :	20€		- Tagliatelles à la bolognaise :	20€	
- Pavé de saumon curcuma - coco :	26€		- Planche Charcuteries artisanales & fromages :	22€	
- Fricassée de chatrou :	26€		- Pavé de jambon braisé sauce foie gras :	26€	
- Assiette de la mer : Rillettes, marlin fumé & Noix de st Jacques	27€		- Magret de canard du sud-ouest :	27€	
- Poisson du jour :	27€		- Entrecôte fraîche France (280g). :	29€	
- Tagliatelles à la langouste :	32€				
(Sauces maison roquefort, aux cèpes ou poivre). Supplément Rossini 5€.					
2 Accompagnements : (sauf assiette de la mer). : Haricots verts, salade, tagliatelles, riz. Frites, pommes de terre rissolées ail & fines herbes, gratin maisons.					

Trou normand : 6€

Notre Assiette de fromages : 9€

Les midis du mercredi au samedi de 12H00 à 14H00 : Restaurant.

Les soirs du mercredi au samedi de 18H30 à 22H30 : Restaurant & Pizzeria sur place / à emporter.

Le dimanche 18H30 à 21H00 : After river tapas, vins & Pizzeria sur place ou à emporter.

Réervations conseillées au **0690 729 725**.



Nos desserts :

- Glaces *: Vanille, fraise, Choco, coco, citron	4.5€	- Mousse citron mascarpone maison :	8€
- Moelleux au chocolat* :	7€	- tarte aux fraises :	10€
- Crème brûlée ou flan coco maison* :	7€	- Fraisier maison :	12€
- Mousse au chocolat maison* :	8€	- Irish coffee :	12€
- Ile flottante maison* :	8€	- Café/thé gourmand maison :	14€
		- Champagne/rhum gourmand maison	19€

Supplément chantilly, Smarties ou nappage 1€

Nos menus :

Menu Ti moun à 15€ : (-10 ans)

Plat : Demi-pizza. Ou ½
tagliatelles au saumon. Ou
steak haché Angus & frites fraîches ou
Le mac Misty, hamburger.

Dessert : glaces 2 boules au choix (Sup.
chantilly ou Smarties Offert). Ou
verrine dessert.

1 jus ou 1 sirop offert. & la surprise !

Menu à 37€ :

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

Plat : Tagliatelles au saumon ou
bolognaise.

Ou pizza au choix. Sauf calzone.

Dessert*.

Menu à 67€ :

1 cocktail ou flute de champagne
Accompagnée de 4 accras gm..

Entrée : au choix.

Plat : au choix.

Fromage ou dessert*.

Menu à 89€ :

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



Entrée : au choix.

Plat : au choix.

Trou normand.

Assiette de fromages.

1 verre de vin sélectionné.

Café ou thé gourmand.

Pour que cette soirée soit une fête !