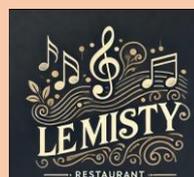


Du mercredi midi au samedi midi de 12H00 à 14H00 : Restaurant.  
 Du mercredi soir au samedi soir de 18H30 à 22H30 : Restaurant & Pizzeria sur place / à emporter.  
 Le dimanche de 17H00 à 21H00 : After river tapas et vins.  
 Réservations conseillées au **0690 729 725**.



## Menu du midi à emporter ! de 11H30 à 14H00

Du mercredi au samedi



### Nos accompagnements pour l'apéritif :

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

### Nos entrées :

Côté mer		Côté terre	
Entrée	Plat	Entrée	Plat
- Salade des îles : <i>Poisson fumé, rillettes maison.</i>	14€ 20€	- Salade du chef : <i>Feta, jambon cru, melon.</i>	14€ 20€
- Noix de St Jacques :	18€ 23€	- Salade de chèvre chaud au miel	15€ 21€
		- Foie gras maison :	18€

### Nos plats :

Demandez les suggestions du jour !

Côté mer		Côté terre	
- Tagliatelles au saumon :	18€	- Omelette nature (1° /supplément : lardons, fromage, champignons...)	12€
- Fricassée de chatrou :	23€	- Andouillette :	16€
- Pavé de saumon cury - coco :	23€	- Escalope de poulet : sauce forestière	16€
- Assiette de la mer : <i>rillettes, marlin fumé &amp; Noix de st Jacques</i>	25€	- Planche de Charcuteries artisanales & fromages :	20€
- Poisson du jour :	25€	- Pavé de jambon braisé sauce foie gras :	23€
- Tagliatelles à la langouste : <i>(Sauces maison roquefort, aux cèpes ou poivre).</i>	28€	- Entrecôte (250g) origine France :	25€
		- Magret de canard :	25€
		<i>Supplément sauce foie gras 2€.</i>	
		<b>2 Accompagnements :</b> (sauf assiette de la mer). <i>Frites fraîches, pommes de terre rissolées ail &amp; fines herbes Salade, tagliatelles ou riz.</i>	

Notre Assiette de fromages : 8€

### Nos desserts :

- Moelleux au chocolat :	6€	- tarte aux fraises :	8€
- flan coco maison* :	6€	- Coupe de fraises :	8€
- Mousse au chocolat maison :	7€	<i>Supplément chantilly, Smarties ou nappage 1€</i>	