

OUR SEASONAL SUGGESTIONS

NOS SUGGESTIONS SAISONNIÈRES

Iberian ham with tomato bread (5€ supplement)

Jambon ibérique et pain aux tomates (supplément de 5€)

(7)

Beef carpaccio with parmesan and shallot vinaigrette (Supplement 3€)

Carpaccio de bœuf, vinaigrette parmesan et échalote (Supplément 3€)

(1) (9)

Grilled fresh turbot with garnish (Supplement €8)

Turbot frais grillé avec sa garniture (Supplément 8€)

(11)

300g grilled beef entrecôte with green pepper sauce (Supplement €5)

Entrecôte de bœuf 300g grillée avec sauce au poivre vert (Supplément 5€)

(1) (9)

Duck confit with pears (Supplement €5)

Confit de canard aux poires (Supplément 5€)

(9)

Scampi with whisky sauce (Supplement €5)

Crayfish au whisky (Supplément 5€)

(9) (12)

Grilled sole (Supplement €10)

Sole grillée (Supplément 10€)

(7) (9) (11) (12)

LUNCH / DÉJEUNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Cauliflower with béchamel sauce

Chou-fleur à la béchamel

(5) (9) (11)

Bows with sautéed mushrooms

Beignets de chou aux champignons sautés

(5)

Eggplant and shrimp gratin

Gratin d'aubergines et crevettes

(1) (7) (9)

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Garden meatballs

Boulettes de viande du jardin

(1) (5) (7) (9)

Grilled sea bass fillet with wok of vegetables

Filet de bar grille avec un wok de légumes

(7)

Creamy rice with mushrooms and seasonal

Riz crémeux aux champignons et légumes de saison

(1)

DINNER / DÎNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Green beans, potatoes, and chickpeas

Haricots verts, pommes de terre et pois chiches

(7) (9)

Fish soup with croutons

Soupe de poisson avec croûtons

(7) (9) (10) (11) (12)

Avocado tartar with tomato and creamy fresh cheese

Tartare d'avocat à la tomate et fromage frais crémeux

(1) (9)

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Grilled turkey breast with vegetables

Poitrine de dinde grillée avec légumes

Homemade cod fritters

Beignets de cabillaud maison

(11)

Grilled cuttlefish with stir-fried vegetable

Seiche grillée aux légumes sautés

(10) (13) (14)

1 DESSERT FROM OUR BUFFET

(Additional dessert +3€)

DRINK (WATER) AND BREAD INCLUDED / CHECK OUT OUR CHILDREN'S MENU

BOISSON (EAU) ET PAIN INCLUS / CONSULTEZ NOTRE MENU POUR ENFANTS

MENU PRICE / PRIX DU MENU

PER PERSON (VAT INCLUDED / TVA INCLUSE)

26€ WORKING DAYS

30€ WEEKENDS / HOLIDAY

ROOM SERVICE SUPPLEMENT 3,00€ / SUPPLÉMENT SERVICE EN CHAMBRE 3,00€

TERRACE SUPPLEMENT 3,00€ / SUPPLÉMENT TERRASSE 3,00€

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
MILK LAIT	MUSTARD MOUTARDE	LUPIN LUPIN	CELERY CÉLÉRI	EGG OEUFS	NUTS À COQUE	GLUTEN GLUTEN	PEANUT ARACHIDES	SULFITES SULFITES	MOLLUSKS MOLLUSQUES	FISH POISSON	CRUSTACEANS CRUSTACÉS	SOY SOJA	SÉSAME SÉSAME
													