



## Menu 3 Plats à 24,00€ ttc

Formules C+P ou P+D à 19,00€ ttc

### Les Entrées :

*S*alade de Tomates & Mozzarella Di Bufala au Basilic

*C*rostinis de Sardines à la Ricotta & Tomates Confites, Pistou

*P*oêlée de Saïche au Chorizo & Tian de Légumes Confits

*T*errine de Volaille

*Stef Artisan Volailleur - Marché Central de La Rochelle*

*A*ssiette de Six Huîtres ou 3 x Deux (Supl. 3,00€)

*Au choix : Pleine Mer, Fine de Claire n°2 ou Spéciales n°3*

### Les Plats :

*C*ocotte de Moules : Marinière, Roquefort ou Mouclade & Frites

*C*abillaud Façon Fish and Chips, Sauce Tartare et Frites

*D*os de Lieu Jaune à la Plancha, Sauce Vierge & Légumes Niçois

*B*urger au choix : Saumon ou Boeuf, Bacon, Frites & Salade Verte

*B*rochette de Poulet Mariné, Riz Basmati aux Tomates Confites

*C*arpaccio de Boeuf aux Coppeaux de Parmesan, Roquette & Frites

*P*avé de Rumstzak Grillé, Sauce Poivre Vert & Frites (Supl. 3,00€)

*Viande Bovine d'origine Française*

### Les Desserts :

*P*etite Plancha de fromages (5 pièces)

*T*iramisu à la Crème de Mascarpone & Biscuit à l'Amarretto

*C*oupe de Fraise Melba: Crème Glacée, Meringue & Sorbet Fraise

*N*ougât Glacé au miel d'Acacia "Maison", Coulis de Fruits Rouges

*C*afé ou Thé Gourmandises (Supl. 2,00€)

*Prix nets en Euro hors boissons*



