



Semaine : E + P ou P + D : 21€ / Menu complet : 25€

Week-end et fériés : 23€ / 30€

A PARTAGER

Sardines « Le Gonidec » / Beurre / Citron : 7€

Tartinades de la mer / Toasts : 7€

Tarama ou Rillettes de canard / Toasts : 8€

ENTRÉES - 7 €

Tartare de veau façon tonnato

Gravlax de truite / Salade de blettes / Fromage frais

Tartine de légumes confits / Copeaux de chèvre / Pesto (VG)

PLATS - 16 €

Brochette de poulet

Sauce dakatine / Légumes du moment / Petit épeautre

Poisson de la criée / Farce fine aux herbes

Caponata / Pommes de terre Hasselback

Tofu pané

Déclinaison de potimarron / Sauce tartare à l'estragon (VG)

FROMAGE ET DESSERTS - 7 €

Ossau-Iraty de Sarah / Gelée de raisin

Mi-cuit chocolat à la figue / Crème anglaise gingembre

Génoise / Compotée de prune / Crème vanille / Verveine

MENU ENFANT (- 10 ANS) / ADO - 13€ / 18€

Poulet pané maison / Grenailles / Glace / Boisson