

LES ENTRÉES



Gravelax de saumon maison
au citron vert et pommes vertes

7



13

Le melon au porto et
jambon Serrano



Œuf mollet pané

9

Tartine gourmande au
nougat de chèvre et
magret fumé

12



Assiette de 6 huitres

2



LES ENTRÉES

STARTERS

- 1 Soupe de poissons..... 9,80 €
Fish soup
- 2 Assiette de 6 huitres..... 13,50 €
6 oysters plate
- 3 Assiette de 12 huitres..... 19,50 €
12 oysters plate
- 4 Assiette de la mer (6 huitres, 6 crevettes et 6 moules)..... 19,50 €
Seafood plate (6 oysters, 6 prawns and 6 mussels)
- 5 Assiette de 6 huitres gratinées à la fondue de poireaux et parmesan..... 15,50 €
6 grilled oysters with leek
- 6 Cocktail de crevettes (12)..... 13,50 €
Prawn cocktail (12)
- 7 Gravelax de saumon maison..... 14,20 €
House-made salmon Gravlax
- 8 Maquereau à la plancha, salade de fenouil, croquantes aux herbes, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne..... 14,20 €
Mackerel « à la plancha » with fennel salad, herb croutons and mustard dressing
- 9 Oeuf Mollet pané, sauce champignons..... 7,80 €
Deep Fried Soft Boiled egg with creamy mushroom sauce
- 10 Le classique camembert grillé (tomate et persillade)..... 8,80 €
Classic grilled Camembert
- 11 Le camembert grillé au jambon Serrano..... 12,20 €
Grilled Camembert with Serrano Ham
- 12 Tartine gourmande au nougat de chèvre et magret fumé..... 13,50 €
Gourmet tarte with savory goat cheese nougat and smoked duck
- 13 Melon au jambon Serrano..... 12,50 €
Melon with Serrano ham
- 14 Terrine de foie gras de canard poêlé et figues confites..... 15,80 €
Pan-fried duck foie gras terrine with fig confit

