

Nos entrées

- **Planche charcuterie & fromage (À partager)** 17€00
- **Planche de la mer (À partager)** 17€00
- **Oeuf mayonnaise maison** 7€00
- **Museau de porc vinaigrette** 7€00
- **Soupe de poisson** La Trembladaise 8€00
- **Filet de hareng** 8€00
- **Carpaccio de bœuf** Sauce chimichurri 10€00
- **Assiette de crevettes roses** et sa mayonnaise maison 12€00
- **Couteaux farcis** 12€00
- **Huitres fines n°3 de chez Coutant** 11€00
6 Huîtres 16€00
12 Huîtres 21€00

Nos salades

- | | Petite | Grande |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| • Salade César
Émincé de poulet pané, tomates cerises confites, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, œuf mollet, sauce césar | 14€00 | 18€00 |
| • Salade Nordique
Tomates, saumon fumé, avocat, crevettes, champignons de Paris, sauce cocktail | 14€00 | 19€00 |
| • Poké Bowl
Riz vinaigré, avocat, carotte, fruits selon saison, chou rouge, wakamé, thon ou poulet pané | — | 19€00 |

Nos poissons

- **Tartare de poisson** (Selon arrivage) 19€00
- **Couteaux Frites et Salade** 18€00
- **Le poisson du moment** 21€00
- **Tiradito de Dorade** Leche de tigre, condiment exotique 20€00
- **Choucroute de la mer** 21€00

Nos moules

- **Moules marinière** 14€00
- **Moules crème** 16€00
- **Moules au roquefort** 16€00
- **Moules au chorizo** Nos moules sont accompagnées de frites maison 16€00

Nos viandes

- **Onglet de bœuf VBF** Sauce au choix 18€00
- **Jarret de porc braisé au miel** 800g 21€00
- **Steak tartare au couteau** Préparé par nos soins 19€00
- **Souris d'agneau** confite au thym et romarin 21€00
- **Andouillette grillée 5A** Sauce au choix 17€00
- **Tête de veau** Sauce gribiche et ses légumes de saison 18€00
- **Rognon de veau entier** Flambé au cognac 19€00

Nos sauces (suppl. 1€) : Poivre, Roquefort, Échalote.

Nos Burgers

Pain maison et servi avec frites maison

- **Classique** Poulet pané ou steak haché frais, tomate, salade, cheddar, compotée d'oignons, sauce burger maison, lard fumé 16€00
- **Auvergnat** Poulet pané ou steak haché frais, tomate, salade, St Nectaire fermier A.O.P., lard fumé, compotée d'oignons, mayonnaise maison 18€00

Nos galettes

Galettes 100% farine de sarrasin

- **Quasi complète** Jambon blanc, emmental 9€00
- **Complète** Jambon blanc, oeuf, emmental 10€00
- **Reine des complètes** Jambon blanc, oeuf, emmental, champignons cuisinés 11€00
- **Méga complète** Jambon blanc, jambon de pays, emmental, 2 œufs, crème fraîche 13€00
- **Végétarienne** curry de légumes, champignons cuisinés, tomates cerises confites 12€00
- **Paysanne** fromage de chèvre, lardons, crème fraîche, pommes de terres rôties 12€00
- **Trois fromages** St Nectaire fermier AOP, emmental, Gorgonzola AOP 12€00
- **Romaine** oeuf, poulet pané, Parmigiano Reggiano AOP, tomates cerises confites, sauce Cesar 14€00
- **Canadienne** emmental, saumon fumé maison, jus de citron, crème fraîche 14€00
- **Clairette** St Nectaire fermier AOP, jambon de pays, oeuf, pommes de terre rôties 14€00
- **Miss Daisy** Cheddar, compotée d'oignons, steak haché, frites, mayonnaise maison 15€00
- **Aveyronnaise** emmental, steak haché, sauce poivre, frites 15€00
- **Troyenne** emmental, andouillette 5A, sauce poivre, frites, 16€00

Donnez votre Avis →



Plat du jour

14€00

(Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés)

Menu Enfant

10€00 (moins de 12 ans)

Jambon frites / Poulet pané avec frites ou haricots verts ou Moules frites ou galette jambon fromage + 1 boule de glace ou crêpe sucre ou Nutella

Nos desserts

- **Crème brûlée maison** 7€00
- **Tiramisu maison** 8€00
- **Fromage blanc** Caramel fleur de sel ou coulis de fruits rouges ou Cognac +1€00 6€00
- **Paris-Brest maison** 9€00
- **Pavlova aux fruits frais maison** 9€00
- **Café / Thé gourmand** 9€00
- **Assiette de Fromages** 8€00
- **Profiterole maison** 10€00
- **Digestif gourmand** 12€00

Crêpes maison

Suppl. Chantilly 1€50

- **Sucre ou beurre sucre** 3€50
- **Citron ou miel ou confiture** 4€00
- **Chocolat maison/nutella** 4€50
- **Crème de marron** 4€50
- **Caramel beurre salé** 5€00
- **Banane chocolat maison/ Nutella** 5€50
- **Alcool au choix** (Grand marnier, cognac) 6€50
- **Bounty** Glace coco, chocolat fondu, coco râpée, chantilly 8€00
- **Théa** Glace vanille, chocolat maison ou Nutella, chantilly 8€00
- **Léon** Pommes fondantes, poudre de speculoos, cannelle, chantilly, glace crème d'Isigny 8€00
- **Bois d'amour** Confiture d'abricot, glace vanille, amandes effilées, Cognac 8€00
- **Créole** Banane, chocolat fondu, glace rhum raisin, chantilly 8€00

Nos Glaces

- **Les crèmes glacées :** Café, caramel, Crème d'isigny, chocolat noir, vanille, menthe et ses éclats de chocolat, noix de coco, nougat, pistache, Rhum-raisin, tarte Tatin, speculos, cognac-raisin.
- **Les sorbets :** Framboise, cassis, cerise, pêche, citron vert, passion, abricot romarin, clémentine corse, fraise

Parfum au choix:

1 Boule : 3€50 2 Boules : 5€50 3 Boules : 6€50

LES CLASSIQUES

- **Banana split** Banane, chocolat, vanille, fraise, sauce chocolat, chantilly 8€80
- **Lolita (Selon saison)** Pêche fruit, glace pêche de vigne, framboise, passion, coulis de fruit, rouge, chantilly 8€80
- **Dame blanche** 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly 8€80
- **Chocolat liégeois** Glace vanille, chocolat, sauce chocolat, chantilly 8€80
- **Café liégeois** glace vanille, café, sauce café, chantilly 8€80
- **Fraise melba selon saison** Fraises, glace fraise, vanille, coulis de fruits rouges, chantilly 8€80
- **Fruits rouges** Glace cassis, framboise, fraise, coulis de fruits rouges, chantilly 8€80
- **Renversante** Glace caramel beurre salé, tarte tatin, vanille, sauce caramel beurre salé, chantilly 8€80
- **La nougatine** 3 boules nougat, coulis de fruits rouges, chantilly 8€80
- **Irrésistible** Glace passion, framboise, coco, coulis de fruit rouge, chantilly 8€80
- **La Spicot** 2 boules abricot romarin, 1 boule speculos, brisure de speculos, chantilly 8€80
- **La Frisson** 1 boule citron vert, 1 boule passion, 1 clémentine corse, coulis de fruit rouge, chantilly 8€80
- **Iceberg** 2 boules menthe, Get 27 9€80
- **Colonel** 2 boules citron, Vodka 9€80
- **L'Antillaise** 2 boules Rhum-raisin, raisins macérés, chantilly 9€80
- **La curé** 3 boules abricot, grand marnier, chantilly 9€80
- **La Charentaise** 2 boules cognac-raisin, cognac, chantilly 9€80