

Nos entrées

- **Planche charcuterie & fromage à partager ou non** 19€00
- **Planche de la mer à partager ou non** 19€00
- **Œufs mimosa du moment** 7€00
- **Soupe de poisson** La Trembladaise 9€00
- **Os à moelle à la fleur de sel** 7€00
- **Avocat / Crevettes sauce cocktail** 11€00
- **Assiette de crevettes roses** et sa mayonnaise maison 13€00
- **Couteaux farcis** 12€00
- **Huîtres fines n°3** 11€00
6 Huîtres 16€00
9 Huîtres 21€00
12 Huîtres

Nos salades

- | | Petite | Grande |
|---|--------|--------|
| • Salade César
Émincé de poulet pané, tomates cerises, copeaux de Parmigiano Reggiano A.O.P., œuf mollet, sauce César | 14€00 | 18€00 |
| • Salade Nordique
Saumon fumé maison, tomates, avocat, crevettes, champignons de Paris, sauce cocktail | 14€00 | 19€00 |
| • Poké Bowl
Riz vinaigré, avocat, carottes, fruits selon saison, choux rouge, wakamé, poisson selon arrivage ou poulet pané | — | 19€00 |

Nos poissons

- **Tartare de poisson** (Selon arrivage) 19€00
- **Couteaux Frites et Salade** 19€00
- **Le poisson du moment** 23€00
- **Choucroute de la mer** 22€00

Nos moules En saison

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

Nos viandes

- **Onglet de bœuf VBF** 19€00
Frites, salade et sauce au choix
- **Jarret de porc braisé au miel 800g** 21€00
Frites, salade et sauce au choix
- **Steak tartare au couteau** 19€00
Préparé par nos soins, frites et salade
- **Andouillette grillée 5A** 18€00
Frites, salade et sauce au choix
- **Tête de veau** 18€00
Sauce gribiche et ses légumes de saison
- **Rognon de veau entier** 20€00
Flambé au Cognac, purée maison
- **Effiloché de boeuf** 21€00
Jus de viande, purée maison

Nos sauces (suppl. 1€00) : Poivre, Roquefort, Échalote, béarnaise.

Nos Burgers Pain boulanger

- | | Version double +4,00€ |
|---|-----------------------|
| • Classique
Poulet pané ou steak haché frais 150g, tomate, salade, cheddar, compotée d'oignons, sauce burger maison, lard fumé | 17€00 |
| • Auvergnat
Poulet pané ou steak haché frais 150g, tomate, salade, St Nectaire fermier A.O.P., lard fumé, compotée d'oignons, sauce cocktail maison | 19€00 |

Nos galettes

- | | Salade verte +1,00€ |
|---|---------------------|
| • 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
Légumes du moment, champignons cuisinés, tomates cerises | 12€00 |
| • Paysanne
fromage de chèvre, lardons, crème fraîche, pommes de terres rôties | 12€00 |
| • Trois fromages
St Nectaire fermier A.O.P., emmental, Gorgonzola A.O.P. | 12€00 |
| • Romaine
oeuf, poulet pané, Parmigiano Reggiano A.O.P., tomates cerises, sauce Cesar | 14€00 |
| • Canadienne
emmental, saumon fumé maison, jus de citron, crème fraîche | 14€00 |
| • Clairette
St Nectaire fermier A.O.P., 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 ↗



Nous avons à cœur de vous proposer essentiellement des produits "fait maison"

Frites maison cuisinées à la graisse de boeuf

Menu Enfant

10€00 (moins de 12 ans)

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

Nos desserts maison

- **Crème brûlée du moment** 7€00
- **Tiramisu** 8€00
- **Mousse chocolat** 7€00
- **Pavlova aux fruits frais** 9€00
- **Café / Thé gourmand** 9€00
- **Assiette de Fromages** 8€00
- **Profiterole** 10€00
- **Digestif gourmand** 12€00

Nos Crêpes maison

Suppl. Chantilly 1€50

- **Sucre ou beurre sucre** 3€50
- **Citron ou miel ou confiture** 4€00
- **Chocolat maison ou Nutella** 4€50
- **Crème de marron** 4€50
- **Caramel à la fleur de sel maison** 5€00
- **Banane chocolat maison ou Nutella** 5€50
- **Alcool au choix** (Grand marnier, Cognac) 6€50
- **Bounty** 8€00
Glace coco, chocolat maison, coco râpée, Chantilly
- **Théa♥** 8€00
Glace vanille, chocolat maison ou Nutella, Chantilly
- **Léon♥** 8€00
Pommes fondantes, poudre de speculoos, cannelle, Chantilly, glace yaourt
- **Bois d'amour** 8€00
Confiture d'abricot, glace vanille, amandes effilées, Cognac
- **Banana** 8€00
Banane, chocolat maison, glace Cognac raisin, Chantilly

Nos Glaces

- **Les crèmes glacées :**
Café / caramel beurre salé / yaourt chocolat noir / vanille / noix de coco / nougat / crème brûlée Paris-Brest / vanille cookies dough Nut / miel pignon / Tagad'ice marron morceaux

- **Les sorbets :**
Framboise-groseille / Yuzu citron vert / melon passion / mangue / fraise / clémentine corse

Parfum au choix:

1 Boule : 3€50 2 Boules : 6€50 3 Boules : 7€50



LES CLASSIQUES

9€00

- **Banana split**
Banane fruit / glace chocolat / vanille / fraise, sauce chocolat, Chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Dame blanche**
3 boules vanille / sauce chocolat maison, Chantilly amandes effilées, biscuit maison
- **Chocolat liégeois**
Glace vanille / chocolat, sauce chocolat maison, Chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Café liégeois**
Glace vanille / café expresso, Chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Fraise melba (en saison)**
Fraise fruits, glace fraise / vanille, coulis de fruits exotique / Chantilly, amandes effilées, biscuit maison

LES GOURMANDES

9€90

- **Renversante**
Glace caramel beurre salé / tarte tatin / vanille / sauce caramel beurre salé maison, Chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Bueno**
Glace vanille cookie dough / caramel beurre salé / Nut Nutella, Chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Gourmandise**
Glace nougat / miel pignon / vanille, sauce caramel beurre salé maison, Chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Sud**
Glace melon / clémentine corse / citron vert, Chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Exotique**
Glace mangue / coco / passion, coulis exotique, Chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Ardéchoise**
2 boules marron morceaux / 1 boule vanille, crème de marron, Chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Patissière**
Glace crème brûlée / Paris-Brest / vanille, coulis caramel beurre salé maison, Chantilly, amandes effilées, biscuit maison

ALCOOLISÉES

10€00

- **Colonel**
2 boules Yuzu citron vert, Vodka, biscuit maison
- **Charentaise**
2 boules cognac-raisin, Cognac, Chantilly, amandes effilées, biscuit maison
- **Cavaillon**
2 boules melon, rhum arrangé, Chantilly, amande, effilées, biscuit maison