

## Cocktail

### *Assortiment de réduction froide : 0,80e*

- mousson de canard & magret fumé
- mousse de sardine & anchois mariné
- tomate & œuf mimosa
- saucisson sec et beurre
- crabe curry & asperge
- mini blinis saumon fumé & crème ciboulette

### *Assortiment de réductions chaudes : 0.80e*

- mini quiche -mini galette saucisse
- mini brioche d'escargot -boudins antillais
- accras de morue - mini feuilletée saumon
- mini feuilleté viandes

### *Tartinette : 0.80e*

Thionade / rillette / tapenade d'artichaut

### *Navettes : 0.90e*

Viandes / mousse de thon/ fromage

### *Wraps : 0.80e*

Poulet curry & tomatade

Chèvre/ pesto/ basilic

### *Mise en bouche : 1.20e*

- verrine de guacamole au crabe & légumes provençaux
- verrine de foie gras au spéculos & confit d'oignon
- verrine de concombre moutarde & saumon fumé
- verrine de mousse de betterave, féta, pomme & noix
- verrine de mousse de chèvre au pesto & pignon de pin
- verrine de tartare de saumon & st jacques marinée

### *Pain surprise 26e (10 pers 45 pièces)*

-mélange (charcuterie/fromage/poisson)

### *Composition de légumes 26.00e*

Radis/ chou fleur/ champignons/carottes/ concombre/melon

### *Mini Cassolette 1.30e pièce*

- Mini cassolette de st jacques à la bretonne
- Mini cassolette de Parmentier de canard
- mini cassolette de poulet au curry chorizo & purée de patate
- mini brandade de cabillaud à la bordelaise

## Les Plats uniques

### **Paella : 9.20e**

Moule, crevettes, poulet, merguez, riz, chorizo

### **Couscous : 9.80e**

Agneau, poulet, merguez, légumes, semoule

### **Potée bretonne : 9.80e**

Jarret, choux pomme, saucisse muscadet, poitrine fumée, carotte

### **Cassoulet : 9.80e**

Saucisse muscadet, saucisson à l'ail, poitrine cuite, haricots blancs

### **Garbure landaise : 8.60e**

Cuisse de canard, gésiers, choux pomme, pomme de terre, carotte, navets, haricots blancs

### **Pot au feu : 9.80e**

viande, pomme de terre, carotte, navet, poireau

### **Bœuf bourguignon : 9.00e**

viandes, riz, pomme de terre

### **Choucroute : 9.80e**

Jarretons de porc, saucisse de francfort, saucisson à l'ail, poitrine fumée, pomme de terre

### **Chili con carné : 8.60e**

Bœuf haché, haricots rouge, chorizo, lardons, riz

### **Poulet à la Louisiane : 8.60e**

Poulet émincé, oignon, raisins, poivrons, tomate, riz pilaf

### **Choucroute de la mer : 10.50e**

Choux, saumon, merlu, crevettes, moules, boudin de st jacques, sauce beurre blanc (de octobre à avril)

### **Picatta romana : 8.60e**

Émincé de dinde, oignons, poivrons, tomate, chorizo, lardons fumés, crème fraîche

### **Tartiflette : 9.20e**

Pomme de terre, oignons, lardons, reblochon assortiment de charcuterie & salade verte

### **Jumbalaya : 9.20e**

Riz rond, poulet, chorizo, lardons fumé

### **Tajine de poulet et céréales gourmandes 8.60e**

### **Jambon à l'os sauce porto : 9.20e**

## Entrées froides

Coquille de crabe	4.00 <sup>e</sup>
Cocktail d'avocat aux crevettes	4.00 <sup>e</sup>
Verrine de gambas & st jacques aux agrumes	4.50 <sup>e</sup>
Assiette de saumon gravelaux crème d'herbe et crevettes marinées	7.50 <sup>e</sup>
Assiette cap nort (saumon fumé / salade anglaise / noix de st jacques et crevettes)	7.50 <sup>e</sup>
Tartare de st jacques et saumon fumé sur lit de fromage frais	7.50 <sup>e</sup>
Assiette landaise (foie gras / magret fumé / gésiers)	8.50 <sup>e</sup>
Assiette gourmande (saumon fumé / magret / foie gras)	9.00 <sup>e</sup>
Ferrine de st jacques (2 tranches)	5.00 <sup>e</sup>
Saumon fumé par nos soins (2 tranches)	6.50 <sup>e</sup>
Foie gras de canard (50gr)	7.50 <sup>e</sup>

## Entrées chaudes

Coquille st jacques à la bretonne	6.50 <sup>e</sup>
Cassolette st jacques aux petits légumes sauce safran	8.00 <sup>e</sup>
Tatin de st st jacques et foie gras sur julienne de légumes	8.50 <sup>e</sup>
Bouchée à la reine	4.50 <sup>e</sup>
Coquille de st jacques à la crème d'aneth & ses petits légumes	8.00 <sup>e</sup>
Cassolette de lotte & d'écrevisses sauce langoustines	9.00 <sup>e</sup>

## Poissons chauds

Filet de merlu Breton en écaille de courgette sauce à l'oseille	7.00 <sup>e</sup>
Filet de sandre en écaille de chorizo & courgette au beurre blanc	8.50 <sup>e</sup>
Dos de cabillaud rôti son crémeux au beurre d'agrumes	8.50 <sup>e</sup>
Rollmops de sole farci, mousseline de st jacques	
Sauce champagne	7.00 <sup>e</sup>
Filet de perche en croute d'herbes au beurre de gamay	7.00 <sup>e</sup>
Médailon de lotte au piment d'Espelette Sauce langoustines	9.50 <sup>e</sup>
Brochette de st jacques lardée à la crème de curry	9.50 <sup>e</sup>
Pavé de saumon aux épices coco sauce marinère	7.50 <sup>e</sup>
Filet de lieu jaune au beurre de cidre	8.00 <sup>e</sup>
Filet de daurade royale, crémeux échalotes & sauternes	9.00 <sup>e</sup>

### Nos garnitures de poissons 1.20<sup>e</sup>

Flan de poireaux / Purée de patate douce  
Croustillant de julienne de légumes / Flan de brocolis

## Nos viandes chaudes

Cuisse de canard rôti & son jus réduit à l'orange	7.50e
Magret de canard sauce aux cinq épices	8.50e
Tournedos de canard & foie gras poêlé sauce poivrade	9.50e
Roti de pintade farci à la cerise sauce raisins	7.50e
Roti de pintade farci au foie gras sauce cèpes	7.50e
Quasi de veau braisé à la crème de morille	8.00e
Brochette de noisette d'agneau à la crème d'ail	9.50e
Souvis d'agneau jus au thym & sa crème d'ail	13.00e
Pavé de bœuf Rossini jus corsé au porto	9.50e
Suprême de caille farcie au foie gras sauce cèpes	8.50e
Brushetta de filet de caille sur confits d'oignons et girolles	8.50e

## Nos garnitures de viandes

(1.20e la pièce)

Gratin dauphinois  
Gratin de légumes safranés  
Champignons braisés  
Fagots d'haricots verts lardé  
Pommes dauphines (3 pièces)  
Pomme fruit et purée de céleri amandes  
Pomme de terre farci à la savoyarde  
Purée de patate douce

### Spécialité de la maison

Cochon de lait farci grillé au feu de bois et sa garniture  
9.20e

## Buffet froid

### Salades composées 300gr | 3.40e

Piémontaise, niçoise, adriatique, taboulé, pomme de terre thon, trio de choux, carottes râpées, anglaise, maitée, strasbourgeoise, pomme de terre hareng, champignons à la grecque, betteraves, concombre à la crème, Marco polo, chou rouge.

### Buffet de poisson

Ferrine de st jacques accompagné de macédoine & crème ciboulette 3.80e  
(2 tranches)

Médaille de saumon farci et salade anglaise 3.80e

Plateau de saumon fumé et st jacques & salade anglaise 5.30e  
(1 tranche de chaque)

### Assortiment de charcuterie 3.40e

Jambon blanc, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, roulade, salami

### Ferrine du chef 1.00e

Pâté de campagne et rilette

### Viandes froides 2 au choix 3.00e

Roti de bœuf | Roti de porc | Poulet

Plateau de jambon sec | rôti de bœuf à la moutarde  
Pillons de poulet marinés & ses terrines du chef 5.30e

### Accompagnement de légumes chauds 1.90e

Haricots blancs | ratatouille | gratin dauphinois

### Plateau de fromage 2.30e

Camembert, emmental, bleu, tome blanche, st nectaire, chèvre

### Desserts 3.20e

Tarte aux pommes, éclair café ou chocolat, bavarois (choix du parfum)

### Pain 1.00e