

# Le retour du marché

Les choix de ce menu seront renouvelés régulièrement en fonction de l'arrivage et de la saisonnalité des produits.

Plat + dessert : 17.90 €

Entrée + plat : 18.90 €

Entrée + plat + dessert : 20.90 €

ou à la carte

## Entrées

à la  
carte

Wrap de légumes marinés

7 €

ou

Carpaccio de melon, jambon sec et crème balsamique

7 €

## Plats

Sardines grillées, pommes de terres sautées et crème de moutarde à l'ancienne 12.90 €

ou

Cuisse de canard aux abricots et purée de carottes à l'estragon 12.90 €

## Desserts

Brownie chocolat noix et noisette 7 €

ou

Riz au lait au caramel au beurre salé maison 7 €

Prix service compris

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse . Merci de demander au personnel de salle.

# Les Inspi du Chef

Plat + dessert : 25.90 €

Entrée + plat : 26.90 €

Entrée + plat + dessert : 29.90 €

ou à la carte

## Entrées

à la  
carte

Salade Caesar Petite : 10 € - Grande : 16 €

Salade de chèvre pané, poulet mariné,  
crudités, sauce moutarde et miel Petite : 10 € - Grande : 16 €

Salade Vendéenne, mesclun, mogette,  
vinaigrette échalote, gâche toastée, mizotte, tomate Petite : 10 € - Grande : 16 €

Entrée du moment : Tomates, mozzarella, et pesto vert 10€

## Plats

Kebab végétarien (Champignons épicés, salade, tomates,  
oignons)  17 €

Retour de la criée, accompagnements du Chef 19 €

Pièce du boucher, frites maison et salade 19 €

Fish and Chips, frites et salade 17 €

## Desserts

Mi-cuit au chocolat noir, cœur coulant chocolat blanc 9 €

Gâche façon pain perdu, glace vanille 9 €

Dessert du moment : Tiramisu café 9 €

Prix service compris

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse . Merci de demander au personnel de salle.