



AU FIL DE L'EAU :

Coquillage et crustacés

gambas, crevettes, langoustine, tentacules de calamar géant, crudités, citron, mayonnaise maison, frites

28€

Tataki de thon

Avocat, perle de cassis, marinade de sésame, chantilly wasabi, salade

24€

Blanquette de la mer

st Jacques, vongole, poissons (selon arrivage), et son riz basmati

28€

Linguines de la mer

Bisque de homard, gambas, pois gourmands, persillade

25€

POUR LES PLUS TERRE À TERRE :

Carpaccio de boeuf

boeuf, huile basilic, pignons, copeaux de parmesan, brunoise de tomates séchées, croûtons, frites, salade

21€

Suprême de volaille

légumes de saison, marinade au satay

24€

Entrecote

grillée au thym, frites, salade

25€

POUR LES MARINS D'EAU DOUCE :

Salade du Jour

voir selon la suggestion du jour, liste des allergènes a l'accueil

20€

Salade Terre et Mer

salade, gambas, st Jacques, saumon fumé, oeuf mollet, coppa, tomates cerises, oignons rouges, billes de mozzarella

24€



Avocado toast Bénédicte

Tartine de focaccia, avocat, oeuf mollet, concombre, choux rouge, carotte, sauce hollandaise

21€



supplément : saumon fumé

5€





AU FIL DE L'EAU :

Assiette du pêcheur **28€**

moules, pommes de terre, cabillaud, st pierre,
st Jacques, sauce crème safranée, rouille et croutons

Sole meunière **28€**

polenta frit, légumes de saison

Coquillage et crustacés **28€**

gambas, crevettes, langoustine, tentacules de calamar géant, crudités,
citron, mayonnaise maison, frites

Linguines alle vongoles **23€**

palourdes, ail, persil, échalote, vin blanc

POUR LES PLUS TERRE À TERRE :

Côte de veau **29€**

écrasé de pomme de terre, jus corsé

Filet de poulet coco **24€**

curry vert et son riz parfumé au lait de coco

Entrecote **25€**

grillée au thym, frites, salade

POUR LES MARINS D'EAU DOUCE :

Salade du Jour **20€**

voir selon la suggestion du jour, liste des allergènes a l'accueil

Salade Terre et Mer **24€** 

salade, gambas, st Jacques, saumon fumé, oeuf mollet, coppa, tomates
cerises, oignons rouges, mozzarella

Pêche rôtie et burrata **19€** 

pêche rôtie au thym et miel, burrata ultra crémeuse assaisonnée, pesto
de basilic, tomate cerise, oignons rouges, pignons torrifier



La liste des allergènes présents est disponible en dernière page



AU FIL DE L'EAU :

Coquillage et crustacés

28€

gambas, crevettes, langoustine, tentacules de calamar géant, crudités, citron, mayonnaise maison, frites

Filet de daurade

26€

sauce vierge et légumes du soleil

Gambas grillées

24€

risotto au lait de coco

Ceviche de poisson

25€

émincé de poisson (selon arrivage), sauce lèche du tigre (lait de coco, piments oiseaux, citron, oignons, coriandre) tomate cerise, huile d'olive, frites

POUR LES PLUS TERRE À TERRE :

Cannellonis siciliennes revisitées

23€

ricotta, épinards frais, tomates confites, sauce tomate, parmesan



Burger italien

21€

salade, tomate, steak haché, chèvre, pesto, jambon cru



Entrecote

25€

grillée au thym, frites, salade

POUR LES MARINS D'EAU DOUCE :

Salade du Jour

20€

voir selon la suggestion du jour, liste des allergènes à l'accueil

Salade Terre et Mer

24€

salade, gambas, st Jacques, saumon fumé, oeuf mollet, coppa, tomates cerises, oignons rouges, billes de mozzarella



Salade Chèvre chaud

21€

nems de chèvre maison, tomates, carottes, pignons, oignons rouges, dés de brebis et noix torréfiées



La liste des allergènes présents est disponible en dernière page



AU FIL DE L'EAU :

Coquillage et crustacés	28€
gambas, crevettes, langoustine, tentacules de calamar géant, crudités, citron, mayonnaise maison, frites	
Blanquette de la mer	28€
st jacques, vongole, poissons (selon arrivage), et son riz basmati	
Tartare de saumon-avocat	23€
salade, frites	

POUR LES PLUS TERRE À TERRE :

Lasagnes végétariennes	22€	
courgettes, béchamel, mozzarella, parmesan, ail, persil		
Souris d'agneau confite	28€	
au miel, polenta crémeuse		
Tartare de boeuf à l'italienne	23€	
tomates confites, pesto, pignons, parmesan, échalote, frites, salade		
	+5€	
<i>supplément : burrata crémeuse</i>		
Entrecote	25€	
grillée au thym, frites, salade		

POUR LES MARINS D'EAU DOUCE :

Salade du Jour	20€	
voir selon la suggestion du jour, liste des allergènes a l'accueil		
Salade Terre et Mer	24€	
salade, gambas, st Jacques, saumon fumé, oeuf mollet, coppa, tomates cerises, oignons rouges, billes de mozzarella		
Salade grecque	22€	
fêta panée, tomates cerises, olives noires, concombre, oignons rouges, poivrons verts, origan, huile d'olive, sauce tzatziki		



La liste des allergènes présents est disponible en dernière page



AU FIL DE L'EAU :

Soupe de poisson	28€
poisson du moment (selon arrivage), pommes de terre, carottes moules, crouton, rouille	
Coquillage et crustacés	28€
gambas, crevettes, langoustine, tentacules de calamar géant, crudités citron, mayonnaise maison, frites	
Tentacules de calamar géant	22€
légumes de saison, persillade, vierge de tomate	
Risotto de St Jacques	25€
risotto crémeux, st jacques poêlées au beurre, huile aux herbes	

POUR LES PLUS TERRE À TERRE :

Côtelettes d'agneau	25€
jus au thym, poireaux, mousseline de carottes	
Entrecote	25€
grillée au thym, frites, salade	

POUR LES MARINS D'EAU DOUCE :

Salade du Jour	20€
voir selon la suggestion du jour, liste des allergènes a l'accueil	
Salade Terre et Mer	24€ 
salade, gambas, st Jacques, saumon fumé, oeuf mollet, coppa, tomates cerises, oignons rouges, billes de mozzarella	
Tomate mozza façon trompe l'oeil	22€ 
Tomate, burrata ultra crémeuse, pesto de basilic, gel gaspacho de tomate, pignon torréfié, oignon rouge, salade	
Poke bowl façon George Sand	19€ 
riz, carottes, choux rouges, avocat, tomates, concombre, salade, melon	



La liste des allergènes présents est disponible en dernière page

LISTE DES DIFFÉRENTS ALLERGÈNES PRÉSENTS



Plats présents au cours de la saison	Allergènes présents													
	Gluten	Poisson	Crustacé	Œuf	Arachides	Moutarde	Mollusques	Soja	Sulfites	Sésame	Céleri	Lupins	Lait	Fruits à coque
Assiette du pêcheur	X	X	X	X										
Avocado toast "Bénédictine"	X	X		X		X				X				
Blanquette de la mer	X	X	X						X					
Burger italien	X											X		X
Cannellonis siciliennes revisitées	X			X					X				X	
Carpaccio de boeuf		X											X	
Ceviche de poisson		X											X	
Coquillage et crustacés		X	X	X		X	X					X	X	
Côte de veau													X	
Côtelettes d'agneau													X	
Entrecote														
Filet de daurade		X												
Filet de poulet coco														
Gambas grillées	X	X	X					X					X	
Lasagnes végétariennes	X			X					X					
Linguines alle vongoles	X	X	X	X			X		X					
Linguines de la mer		X	X	X					X					
Moules de Tamaris		X	X				X		X				X	
Pêche rôtie et burrata														
Poke bowl façon George Sand		X					X		X		X			
Risotto de St Jacques			X											
Salade de chèvre chaud	X			X									X	
Salade grecque	X			X									X	
Salade Terre et Mer	X	X	X	X			X						X	
Sole meunière	X	X												
Soupe de poisson		X	X				X		X					
Souris d'agneau confite														
Suprême de volaille	X	X			X					X				X
Tartare de boeuf à l'italienne		X											X	
Tartare de saumon-avocat		X												
Tataki de thon		X										X		
Tentacules de calamar géant		X	X				X							
Tomate mozza façon trompe l'oeil			X										X	



LISTE DES DIFFÉRENTS ALLERGÈNES PRÉSENTS



Desserts présents au cours de la Saison	Allergènes présents													
	Gluten	Poisson	Crustacé	Œuf	Arachides	Moutarde	Mollusques	Soja	Sulfites	Sésame	Céleri	Lupins	Lait	Fruits à coque
Baba au rhum	X			X					X				X	
Bavarois	X			X									X	
Charlotte Cappuccino	X			X									X	
Charlotte fruits rouges	X			X									X	
Cheesecake	X			X									X	
Crème brûlée				X									X	
Dome chocolat mandarine	X			X									X	
Dome citron pistache	X			X									X	
Dome crème brûlé	X			X									X	
Dome rubis	X			X									X	
Entremet fraise / framboise	X			X									X	
Finger coco exotique	X			X									X	
Framboisier	X			X									X	
Layer cake carrot	X			X									X	
Layer cake chocolat	X			X									X	
Lingot chocolat caramel	X			X									X	
Lingot fruits rouges litchi	X			X									X	
Moelleux au chocolat	X			X									X	
Moelleux cœur coullant caramel	X			X									X	
Moka café	X			X									X	
Moka chocolat	X			X									X	
Mont blanc glacé	X			X									X	
Mousse au chocolat	X			X									X	
Mystère glacé	X			X									X	
Nougat glacé	X			X									X	
Opéra individuel	X			X									X	
Paris Brest	X			X									X	
Sacristain	X			X									X	
Soufflé grand marnier	X			X					X				X	
Sphère chocolat noisette	X			X									X	
Tarte aux pommes	X			X									X	
Tarte citron meringuée	X			X									X	
Tarte tatin	X			X									X	
Tartellette Framboise	X			X									X	





APÉRITIFS

Pastis, Ricard, Cristal	4€
Martini, Porto, Campari	4,5€
Kir (cassis, mûre, framboise)	4,5€
Bitter San Pellegrino	4,5€
Americano, Suze	4,5€
Whisky	7€
Jack Daniel's	8€
Rhum Havana Club	7€
Vodka, Tequila, Gin	7€
Coupette de champagne Mumm Cordon Rouge	12€
Coupette de Prosecco	7€
Supplément sodas ou sirop	+1€

BIÈRES PRESSION

	15cl	25cl	50cl
Heineken	2,5€	4€	6€
Affligem Blonde		4,5€	8€

BIÈRES BOUTEILLES

Bière sans alcool, Heineken 0.0	5€
Fada Blonde, Blanche ou IPA	6€
Corona	6€
Desperados	6€
Pietra	6€
Paix Dieu	6€

SOFT ET EAUX MINÉRALES

Soft (Coca-cola, Limonade, Diabolo, Sirop, Schweppes, Lipton, Oasis...)	4€
Jus de fruits Pago (Orange, ACE, Pomme, Poire, Abricot, Ananas....)	4€
Perrier / Evian 33cl	4€
Evian, Badoit ou Perrier bulles fines 50cl	5€
Evian, Badoit ou Perrier bulles fines 100cl	6,5€
Sirop enfant (Jusqu'à 4 ans)	2,5€

DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Baileys	9€
Cognac, Armagnac, Calvados,	9€
Eau de vie Poire William's, Framboise	9€
Limoncello	9€