

LES PIZZAS

MARGHERITA	Tomates, mozzarella	9
VALENTINO	Tomates, jambon, mozzarella	10
PEPPERONI	Tomates, pepperoni, mozzarella	11
NAPOLITAIN	Tomates, anchois, câpres, olives, mozzarella	11.5
THON	Crème fraîche, thon, mozzarella	11
REINE	Tomates, champignons frais, jambon, mozzarella	12.5
POULET	Tomates, poulet, poivrons, crème fraîche, mozzarella	12
BOLOGNAISE	Tomates, viande hachée, ail, persil, mozzarella, parmesan	12
QUATRES FROMAGES	Tomates, chèvre, roquefort, émental, mozzarella	12.5
GORGONZOLA	Crème fraîche, gorgonzola, mozzarella, parmesan	13
ORIENTALE	Tomates, merguez, chorizo, poivrons, mozzarella	12.5
VEGETARIENNE	Tomates, champignons frais, poivrons, oignons, artichauts, mozzarella	12.5
LOREZIENNE	Tomates, pommes de terre, lardons, roquefort, crème fraîche, mozzarella	13
CALZONE	Tomates, champignons frais, jambon, œuf, mozzarella	13.5
CAMPAGNARDE	Crème fraîche, lardons, champignons frais, oignons, mozzarella	12.5
FRUITS DE MER	Tomates, cocktail de fruits de mer, ail, persil, mozzarella	13
SAUMON	crème fraîche, saumon fumé, mozzarella	13

Ingredient supplémentaire 1

Supplément pate epaisse 1

MENU

ENTREES

- Carpaccio de thon blanc, marinade à l'orange et estragon, bouquet de fine salade 15
- Tartare de daurade en verrine à la mangue, coriandre frais et Wakamé 15
- Tempura de gambas aux deux sauces (cocktail, sweet chili) 14
- Salade landaise au foie gras, gésiers confits et magret fumé, pommes de terre persillées 18
- Foie gras de canard maison, marmelade d'oignons au vin rouge, toasts briochés 20
- Poêlon d'escargots de Bourgogne X 6
X12 7
14
- Nems au fromage de chèvre et tomates séchées au miel, vinaigrette à l'huile de noisette 16
- Salade exotique « les bananiers » gambas, st jacques et langouste vinaigrette d'agrumes 21

Menu enfants

- Steak haché ou poisson avec frites, riz, pâtes ou pizza jambon-fromage 11
- 1 boisson et 1 boule de glace

LES VIANDES

- Carré d'agneau « new Zélande » jus au thym frais 24
- Traditionnel « Ris de veau aux morilles » 25
- Blanc de volaille farci au foie gras, jus au porto et truffes 21
- Eventail de Magret de canard grillé, sauce au miel et vinaigre balsamique 22
- Tartare de bœuf préparé à notre façon 20
- Filet de bœuf en croute de graines de moutarde 24
- Risotto aux truffes, parmesan et son escalope de foie gras poêlé 24

LES POISSONS

- Wok de gambas aux senteurs Thai et nouilles sautées 22
- Tataki de thon rouge pané aux graines de sésame 21
- Minute de saumon cuit dans son assiette à la crème de ciboulette 20
- Rôti de lotte au lard, sauce au poivre vert 23
- Nage de St Jacques à l'infusion de citronnelle et lait de coco 23
- Filet de Bar grillé à la crème d'ail 23

NOS DESSERTS 8

Crème brûlée à la vanille « bourbon » *Vanilla « crème brûlée »*

Crumble aux fruits rouges

Tiramisu

Flan coco *Coconut flan*

Moelleux au chocolat et sa glace vanille *Warm chocolate cake « moelleux » with vanilla ice cream*

Croustillant à la banane sauce chocolat *Banana wrapped in a crispy rice leaf, chocolate sauce*

Tarte au citron *Lemon pie*

Gratin de fruits frais *Fresh fruit gratin*

Parfait glacé grand Marnier *iced grand marnier parfait*

Glace ou sorbet / *ice cream or sorbet 3 scoops* 7

Vanille, chocolat, café, rhum raisin, coco, mangue, framboise, citron vert, cassis, passion

Vanilla, chocolate, coffee, rum raisin, coconut, mango, raspberry, lime, strawberry, blackcurrant, passion fruit

NOS DIGESTIFS *Our afterdinner*

Vieux Rhum, Cognac Heynessy,	7	Expresso	3
Armagnac, Calvados		Allongé	3
Get 27, Get 31, Bailey, Amaretto	6	Double expresso	4,5
Galiano, Limoncelo, Cointreau, Grappa,		Café au lait	3,5
Framboise, Mirabelle, Poire		Cappucino	4,5
Coupe de champagne brut	10 rosé 12	Thé	3,5