



Les Entrées

FROIDES

- Coquille de crabe 3,80 €
- Coquille de surimi 3,80 €
- Coquille de saumon 3,80 €
- Médaillon de foie gras de canard "maison" (et sa purée d'oignons) 6,30 €
- Ananas cocktail (1/4) 4,60 €
(ananas, céleri, crabe, crevette, noix)
- Pamplemousse surprise (1/2) 4,60 €
- Trio de terrine 4,60 €
(légumes, poisson, grand-mère, laitue, décor)
- Médaillon de saumon printanier 4,60 €
- Colin façon Bellevue 6,50 €
- Cocktail nordique 6,50 €
(saumon et lieu fumés, maquereau)
- Parfum des Landes 6,40 €
(Bayonne, gésiers, magret fumé, noix, laitue, décors)
- Assiette Belle époque 8,20 €
(foie gras, saumon fumé, pointes d'asperges)
- Assiette Périgourdine 7,40 €
(foie gras de canard, magret fumé, petits lardons, pomme de terre tiède, laitue, décor)
- Délice du pêcheur 7,40 €
(langoustines (3), crevettes (3), saumon fumé, ter-
rine de la mer, laitue, décor)
- Assiette Terre et mer 6,40 €
(pomme de terre tiède, jambon fumé, lardons, saumon fumé, crevette, laitue, décors)
- Médaillon de saumon à la Parisienne 6,40 €
(saumon cuit, macédoine, langoustine)
- Assiette Belle-iloise 7,70 €
(saumon fumé, pointes d'asperges, crevettes, St Jacques chaudes, laitue, décors)
- Terrine de poissons au poids
- Rillettes de canard et oie au poids
- **Foie gras de canard maison au poids**
- **Saumon fumé maison au poids**
- Plateau de fruits de mer sur commande et selon les cours

CHAUDES

- Coquille de poisson 3,80 €
- Bouchée à la reine 3,80 €
- Coquille Saint Jacques 4,90 €
- Jambon fumé (maison) au porto 4,90 €
- Bouchée de fruits de mer 3,90 €
- Langue de bœuf sauce madère 4,90 €
- Poêlon de fruits de mer en croûte 5,90 €
- Filet de perche du Nil 6,30 €
- Duo de l'océan 6,30 €
- Pavé de saumon 6,20 €
- Brochette du pêcheur et son coulis de crustacés 6,70 €
- Dos de colin (lieu) 6,20 €
- Cassolette de St Jacques sauce champagne 6,70 €
- Turban de sole "tropical" aux baies roses 6,70 €
- Dos de bar rôti à la fleur de sel 8,30 €
- Ballottine de saumon et St Jacques 6,70 €
- Lotte à l'américaine 8,30 €
- Brochettes de St Jacques (2) 8,30 €
- Sauce pour le poisson au choix :
oseille, américaine, écossaise,
petits légumes, provençale,
(Avec supplément 1 € la sauce paimpolaise)
- Nos entrées chaudes au poids :
Boudin blanc nature, truffé, saumon
Tarte aux poireaux, oignons
Tarte paysanne - Tourte printanière
Feuilleté de St Jacques
Feuilleté au jambon
Pizza, quiche, friand, etc.

Nos Viandes cuisinées

- Suprême de pintade 6,40 €
- Noix de veau vallée d'Auge 6,40 €
- Sauté de porc à la portugaise 4,20 €
- Bœuf carotte ou bourguignon 4,10 €
- Veau marenco 5,50 €
- Désossé de caille aux tomates confites et pleurotes 6,60 €
- Grenadin de veau 6,60 €
- Filet mignon de porc 5,70 €
- Cuisse de pintade farcie 6,60 €
- Pavé de biche sauce grand veneur 8,20 €
- Gigot d'agneau 5,70 €
- Coq au vin 5,70 €
- Cuisse de poulet farci 5,50 €
- Cuisse de pintade 5,70 €
- Cuisse de canette 5,70 €
- Rôti de porc à l'ananas 4,80 €
- Magret de canard 6,60 €
- Jambon à l'os, sauce forestière 5,50 €
- Sauce pour les viandes cuisinées :
Porto, forestière, poivre vert, aux cèpes,
raisins, pruneaux, grand veneur, au cidre
- * Garnitures une : 1,70 €
deux : 2,30 €