

CARTE DE LA RESTAURATION

Saison 2025

Beignets du moment 8.00€

6 pièces avec sauce blanche aux herbes

Feuilleté de légumes 9.00€

6 pièces avec sauce blanche au citron confit

Houmous au zaatar 7.00€

Servi avec pita toastée

Crème de petit pois 7.00€

Servi avec pita toastée

Lobster roll 19.00€

Homard bleu (40g), sauce tartare, crevettes, petite salade de mesclun

Pommes grenailles rôties 4.50€

Avec sauce blanche aux herbes

Blinis sarrasin au haddock fumé 13.00€

Petite salade de mesclun

Menu Enfant 12.00€

Filet de cabillaud pané, pommes grenailles rôties, sauce
Glace au choix

Assiette de fromages du moment 12.00€

Mini assiettes au choix : 5.00€ l'unité

Crevettes et mayonnaise maison (100g)

Bulots et mayonnaise maison (x6)

Haddock fumé (70g)

Olives de Kalamata

Saucisson : 8€

Desserts :

Glace artisanale (en pot de 120g) 5.00€

Carrot cake aux épices, glaçage mascarpone, noisettes torréfiées 5.50€

Mousse au chocolat 4€

Commandes & encaissement au bar intérieur et retraits au niveau de la cuisine extérieure

Carte avec précisions du jour visible sur les ardoises du bar intérieur.

Prix TTC, service compris, en fonction des stocks et de la carte du moment. Allergènes : à demander au personnel.