

A L'AMONT DE LA PREMIÈRE ÉCLUSE

Cannelloni de chèvre frais et basilic, sauce arrabiatta	14,00 €
Ceviche de daurade aux nectarines et citron yuzu	19,00 €
Tataki de thon et sésame, mousse de betteraves et framboises	19,00 €
Tomates cœur de bœuf, burrata crémeuse, pesto frais et pignons	16,00 €

SALADES

Salade Caesar, croustillants de poulet	21,00 €
Salade façon Niçoise, thon, anchois, poivrons confits, tomates, œufs, olives noires...	21,00 €
Salade de saison	22,00 €

DANS LE GRAND BIEF

POISSONS

Brochettes de gambas, linguines, sauce crustacés et herbes fraîches	24,00 €
Filet de daurade royale, ratatouille au basilic frais	28,00 €
Pavé de saumon, courgettes, tomates cerises et féta, sauce beurre blanc	27,00 €

VIANDES

Magret de canard, pomme de terre en papillote, sauce fromage frais	27,00 €
Suprême de volaille, jus de volaille et linguines à la sauce tomate, basilic frais	24,00 €
Entrecôte grillée, frites, jeunes pousses (<i>sauce roquefort ou échalote +1,00 €</i>)	28,00 €
Tartare de bœuf préparé par le Chef, frites, jeunes pousses	23,00 €
Cheeseburger, frites	18,00 €
Chickenburger, frites	18,00 €
Veggieburger, frites	18,00 €

EN AVAL

Entremet chocolat, vanille et son cœur au praliné noisette	8,50 €
Traditionnelle mousse au chocolat	8,00 €
Vacherin pêche, sorbet pêche de vignes, chantilly à la vanille grillée	9,00 €
Tartelette d'abricot confit au romarin, chantilly à la vanille grillée, gel abricot et citron vert	8,50 €
Assortiment de fromages	9,00 €
Flûte glacée au Limoncello	12,00 €

MENU RIQUET

ENTREE + PLAT + DESSERT *au choix dans la carte* **39,00 €**

A TABLE MON PETIT MATELOT

Menu réservé aux enfants

12,00 €

Steak haché
Pâtes bolognaise
Nuggets de poulet
Poisson pané



Frites
Pâtes
Légumes



Mousse au chocolat maison
Une boule de glace
(vanille/chocolat/fraise)



Plats faits maison à base de produits frais

Pour toutes allergies, demander au serveur

Possibilité de plat végétarien et sans gluten, voir avec le serveur.