

Entrées :

La terrine de volaille façon Fabienne, variété de crudités **12 €**

Les rillettes de Saumon Bømlo et sa mousseline de raifort **17€**

La terrine de foie gras de canard maison et sa brioche toastée **28 €**

St jacques de nos côtes juste snackées et son Risotto **24€**

La cassolette d'Escargots de Margaux en persillade **17 €**

L'assiette végétale composée de crudités **11.80€**

Plats :

L'entrecôte Simmenthal beurre maitre d'hôtel **29 €**

Les rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne, nouilles **23 €**

Le cordon bleu de veau farci au comté **25€**

La tête de veau sauce ravigote, crudités **25€**

Filet mignon de Porc sauce forestière **22 €**

« Le Bernard Burger » **24€**

Pain brioché maison, Steak haché Black Angus, comté

Les plats sont accompagnés de légumes du moment et de pommes dauphines maison (sauf Rognons, tête de veau et Bernard Burger)

Prix nets taxes et services inclus

Carte non disponible les dimanches midi

Poissons :

Carpes Frites avec arêtes, frites, salade verte et Mayonnaise **23€**

Filets** de carpes frites, frites salade verte et Mayonnaise **24€**

Le filet de Poisson selon arrivage **24 €**

Les cuisses de grenouilles :

à la crème accompagnées de nouilles **26€**

à la provençale accompagnées de nouilles **27€**

 ** Les filets de carpes Frites peuvent contenir de petites arêtes

A compter du 14 Octobre jusqu'au 19 Novembre 2022

Tous les vendredi et samedi soir

Plateau de fruits de mer

Qui se composera (par personne) 6 huîtres fines de clair numéro 3, 1/2 tourteau, 1/2 homard, 2 amandes, 2 palourdes, 1 clam, 1 moule, 5 crevettes roses, 2 langoustines, bulots (140g), bigorneaux (100g), crevettes grises (60g)

Prix : 52 Euros par personne sur réservation uniquement avant chaque mercredi 13 heures

Enfant :

Nuggets de Poulet, frites, coupe de glace : **10 €**

Prix nets taxes et services inclus

Carte non disponible les dimanches midi