

**MENU COMPLET 22€**  
**OU**  
**PLAT DESSERT 18,50€**

Huitres gratinées  
(Huitres au beurre persillé gratiné au four)  
Bouquet de crevettes  
(6 Crevettes accompagnées de sa rouille)  
Foie gras de canard  
(Tranche de foie gras de canard, pain grillé, confiture d'oignon et fleur de sel)  
Salade César  
(Salade, poulet, crouton, parmesan, œuf)

\*\*\*\*\*

Filet de Bar  
(Filet de Bar avec sa sauce au beurre blanc citronné)  
Sèches grillées au beurre persillé  
(2 Sèches d'environ 150g au beurre persillé, accompagnement du jour)  
Entrecôte de bœuf charolais terroir (supp4€)  
(Bœuf AOC Charolais terroir grillé, sauce au choix)  
Pavé de taureau de Camarque  
(Pavé de taureau grillé 200-250g environ, sauce au choix)

\*\*\*\*\*

Pâtisserie du jour  
Tiramisu  
Salade de fruit frais  
Colonel  
Glaces 3 boules au choix  
Assiette de fromage