

**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)

\*\*\*\*\*

*Poisson du jour Loup ou Dorade royale*

(Suivant arrivage portion 300-400g environs cuit à la plancha)

*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 Camargue*

(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*