



Plat du jour
(voir l'ardoise du jour)
11€



- Tête de veau snackée sauce Gribiche 15€90
- Rognon de veau à la moutarde 16€90
- Pied de cochon grillé 16€90
- Cœur de bœuf en sauce 17€90

CÔTÉ BISTROT

- Gaspacho andalou..... 7€90
- Sardines escabèche aux herbes..... 9€
- Assortiment de beignets (oignons, calamars, accras, sauce Tartare)..... 9€50
- Soupe de poissons maison..... 10€50
- Saumon gravlax aux agrumes..... 10€90
- Tartine de la bergère au jambon de pays..... 11€50
- Assiette de tapas (pan con tomate, accras de morue, tomme de brebis, jambon de pays, mini-poivron grillé)..... 12€90

NOS PÂTES



- ◆ Bolognaise - 12€50 (bœuf haché, tomate)
- ◆ Carbonara - 12€50 (lardons, crème)
- ◆ Végétarienne al pesto - 12€90 (tomate, olives noires, pignons, basilic)
- ◆ Parmesane - 13€50 (crème d'ail, parmesan, vin blanc)
- ◆ Saumon fumé - 13€50 (saumon fumé, crème citron)

NOS BURGERS

- Végétarien (steak végétarien, tomate, fromage, sauce) 14€50
- Cantécafé (bœuf, tomate, fromage, bacon, œuf, confit d'oignon, sauce)..... 15€90
- El Pollo (aiguillette de poulet pané, cheddar, sauce, chorizo, confit d'oignon)..... 16€50
- Le Rital (steack haché 180g, tomate, Mozza, pistou, pancetta, œuf)..... 17€90

NOS VIANDES

- Steak haché boucher à cheval (180 gr)..... 14€90
- Pluma de porc mariné au tandoori (220 gr)..... 16€50
- Tartare de bœuf (préparé par nos soins)..... 16€90
- Escalope de veau milanaise, condiments, tomate acidulée 18€90
- Magret de canard 300/400gr, sauce Roquefort ou poivre 19€90
- Entrecôte de bœuf maturée, sauce Roquefort ou poivre..... 20€90

Tous nos plats de viande sont garnis de frites maison, salade ou garniture du jour.

NOS POISSONS

- Fish and chips — 13€90 (frites maison, petits pois mentholés, sauce tartare)
- Seiche à la plancha — 15€90 (en persillade)
- Parillade de la mer — 21€50 (seiche à la plancha, gambas, poisson du jour, couteaux, aioli)

Nos poissons sont accompagnés d'un féculent et d'un légume.

NOS DESSERTS

- Assiette de fromages..... 6€50
- Gaufre au sucre (supplément Nutella 1€)..... 4€
- Fromage blanc (coulis de fruit ou miel).....4€50
- Profiteroles (3 pièces) 6€50
- Nougat glacé coulis fruits rouges..... 6€50
- Café Gourmand (café ou thé accompagné de desserts)..... 6€50
- Dessert du jour (voir l'ardoise)..... 5€

NOS COUPES GLACÉES

- Dame Blanche (vanille 3 boules, coulis, chantilly)..... 7€50
- Caramel, café ou chocolat liégeois..... 7€50 (3 boules, coulis, chantilly)
- Martiniquaise (rhum raisin 2 boules, vanille 1 boule, chantilly)..... 7€50
- Verger (citron 1 boule, fraise 1 boule, pêche 1 boule, chantilly)..... 7€50
- Pêche Melba (vanille 3 boules, coulis, pêche, chantilly)..... 7€50
- Banana Split (fraise, vanille, chocolat, banane fruit, chantilly, coulis de chocolat)..... 7€50
- After Eight (menthe/chocolat 2 boules, chocolat 1 boule, Get, chantilly).... 8€50
- Colonel (citron 2 boules, Vodka)..... 8€50



SUPPLÉMENT GARNITURE - 5€

Tous nos plats sont transformés maison. Taxes et service compris.

Menu bambin - 9€50

(jusqu'à 10 ans)

Petit plat du jour

ou nuggets frites

ou pâtes, boule de glace,

sirop ou Coca